### 1. Ragi Mudda (రాగి ముద్ద) – Finger Millet Balls

Ragi Mudda, or Finger Millet Balls, is a wholesome and traditional dish from Andhra Pradesh and Telangana, especially popular in Rayalaseema. It's incredibly nutritious, easy to digest, and a staple for many, often served with a fiery leafy green dal (aaku kura pappu) or a spicy chutney. It's known for keeping you full and energized!

**Ingredients:**

1 cup Ragi Flour (Finger Millet Flour)

2 cups Water

½ teaspoon Salt (or to taste)

1 teaspoon Ghee (clarified butter) (optional, for serving)

**Instructions:**

**Boil Water:** In a thick-bottomed pot or a heavy-duty pan, bring 2 cups of water to a rolling boil. Add salt to the water.

**Add Ragi Flour:** Once the water is boiling, reduce the flame to low. Gradually add the ragi flour to the boiling water, stirring continuously with a wooden spoon or ladle to prevent lumps.

**Cook and Stir:** Keep stirring vigorously. The mixture will start to thicken quickly and form a dough-like consistency. Make sure there are no dry spots of flour.

**Cook Thoroughly:** Cover the pot and let it cook on very low flame for about 5-7 minutes. This slow cooking helps the ragi cook thoroughly and removes the raw taste.

**Knead (Optional but Recommended):** After 5-7 minutes, remove from heat. You can either gently mix it again or, for a smoother mudda, wet your hands with cold water and gently knead the hot mixture in the pot for a minute or two. Be careful as it's hot!

**Form Balls:** Once slightly cooled but still warm enough to handle, wet your palms with a little water or ghee. Take a portion of the ragi mixture and roll it into smooth, lemon-sized or slightly larger balls (mudda).

**Serve:** Serve the Ragi Mudda hot with your favorite leafy dal, sambar, or a spicy chutney. A dollop of ghee on top enhances the flavor and makes it easier to swallow.

### రాగి ముద్ద (Ragi Mudda) – ఫింగర్ మిల్లెట్ బాల్స్

రాగి ముద్ద లేదా ఫింగర్ మిల్లెట్ బాల్స్ అనేది ఆంధ్రప్రదేశ్ మరియు తెలంగాణ, ముఖ్యంగా రాయలసీమ ప్రాంతంలో ప్రసిద్ధి చెందిన ఆరోగ్యకరమైన మరియు సంప్రదాయ వంటకం. ఇది చాలా పౌష్టికమైనది, సులభంగా జీర్ణమవుతుంది, మరియు చాలా మందికి ప్రధాన ఆహారం. దీనిని తరచుగా కారం కారంగా ఉండే ఆకుకూర పప్పుతో లేదా ఏదైనా రుచికరమైన పచ్చడితో తింటారు. ఇది కడుపు నిండుగా ఉంచి శక్తిని ఇస్తుంది!

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు రాగి పిండి

2 కప్పుల నీరు

½ టీస్పూన్ ఉప్పు (రుచికి సరిపడా)

1 టీస్పూన్ నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, వడ్డించడానికి)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**నీటిని మరిగించడం:** ఒక మందపాటి అడుగున ఉన్న గిన్నెలో 2 కప్పుల నీటిని బాగా మరిగించాలి. నీటిలో ఉప్పు వేయండ

**రాగి పిండిని కలపడం:** నీరు బాగా మరుగుతున్నప్పుడు, మంటను తగ్గించి సిమ్‌లో పెట్టండి. రాగి పిండిని నెమ్మదిగా నీటిలో వేస్తూ, చెక్క గరిటెతో లేదా గరిటెతో నిరంతరం కలుపుతూ ఉండాలి, ఉండలు కట్టకుండా చూసుకోండి.

**ఉండలు లేకుండా కలపడం:** మిశ్రమం త్వరగా చిక్కబడి పిండిలా మారుతుంది. పొడి పిండి ఎక్కడా లేకుండా బాగా కలపండి.

**బాగా ఉడకనివ్వడం:** గిన్నెపై మూత పెట్టి, చాలా తక్కువ మంటపై సుమారు 5-7 నిమిషాలు ఉడకనివ్వాలి. ఇలా నెమ్మదిగా ఉడకడం వల్ల రాగి బాగా ఉడికి, పచ్చి వాసన పోతుంది.

**కలపడం (ఐచ్ఛికం):** 5-7 నిమిషాల తర్వాత పొయ్యిపై నుండి దింపండి. మీరు మళ్ళీ నెమ్మదిగా కలపవచ్చు లేదా మృదువైన ముద్దల కోసం, మీ చేతులను చల్లటి నీటితో తడిపి, వేడిగా ఉన్న మిశ్రమాన్ని గిన్నెలో ఒకటి రెండు నిమిషాలు సున్నితంగా కలపండి. వేడిగా ఉంటుంది జాగ్రత్త!

**ముద్దలు చేయడం:** కొద్దిగా చల్లబడిన తర్వాత, కానీ ఇంకా వేడిగా ఉన్నప్పుడే, మీ అరచేతులను కొద్దిగా నీటితో లేదా నెయ్యితో తడుపుకోండి. రాగి మిశ్రమం నుండి కొంత భాగాన్ని తీసుకుని నిమ్మకాయ పరిమాణంలో లేదా కొద్దిగా పెద్దవిగా నునుపైన ముద్దలుగా (బాల్స్) చేయండి.

**వడ్డించడం:** రాగి ముద్దలను వేడి వేడిగా మీకు నచ్చిన ఆకుకూర పప్పు, సాంబారు లేదా కారపు పచ్చడితో వడ్డించండి. పైన ఒక స్పూన్ నెయ్యి వేయడం వల్ల రుచి పెరుగుతుంది మరియు తినడానికి సులభంగా ఉంటుంది.

### 2. Annam Paravannam (అన్నం పరమన్నం) – Sweet Rice Pudding

Annam Paravannam, often simply called Paramannam, is a quintessential South Indian sweet rice pudding, deeply intertwined with auspicious occasions and festivals. It’s a delightful offering to deities and a beloved dessert for families, boasting the rich flavors of jaggery, milk, and often, a hint of cardamom.

**Ingredients:**

½ cup Raw Rice (preferably Sona Masuri or any short-grain rice)

1 cup Water (for cooking rice)

3 cups Full Cream Milk

1 cup Jaggery (powdered or grated), adjust to taste

¼ teaspoon Cardamom Powder

2 tablespoons Ghee (clarified butter)

10-12 Cashew nuts

10-12 Raisins (Kishmish)

**Instructions:**

**Cook Rice:** Wash the rice thoroughly and soak it for 15-20 minutes. In a heavy-bottomed pot, combine the soaked rice with 1 cup of water. Cook on medium flame until the rice is ¾th cooked. The grains should still have a slight bite.

**Add Milk:** Now, add the 3 cups of milk to the partially cooked rice. Stir well and cook on a low flame, stirring occasionally, until the rice is fully cooked and soft, and the mixture thickens to a creamy consistency. This might take 15-20 minutes. Be careful not to let it stick to the bottom.

**Prepare Jaggery Syrup:** In a separate small pan, combine the grated jaggery with about ¼ cup of water. Heat on a low flame, stirring until the jaggery completely dissolves. Do not boil it to a thick syrup, just melt it. Strain this jaggery syrup through a fine-mesh sieve to remove any impurities.

**Combine Jaggery:** Once the rice and milk mixture is thick and creamy, remove it from heat. *Important: Never add jaggery directly to boiling milk, as it can curdle.* Let the rice-milk mixture cool down for 2-3 minutes, then slowly pour the strained jaggery syrup into it, stirring continuously until well combined.

**Add Cardamom:** Stir in the cardamom powder.

**Roast Nuts and Raisins:** In a small pan, heat 2 tablespoons of ghee. Add the cashew nuts and fry until golden brown. Then add the raisins and fry until they puff up.

**Garnish and Serve:** Pour the roasted cashews and raisins along with the ghee into the Paramannam. Mix well. Serve warm or chilled.

### అన్నం పరమన్నం (Annam Paravannam) – స్వీట్ రైస్ పుడ్డింగ్

అన్నం పరమన్నం, లేదా కేవలం పరమన్నం అని పిలవబడే ఈ వంటకం, దక్షిణ భారతదేశంలో పండుగలు, శుభకార్యాలతో ముడిపడి ఉన్న ఒక ముఖ్యమైన తీపి వంటకం. ఇది దేవతలకు సమర్పించే ఒక రుచికరమైన ప్రసాదం మరియు కుటుంబాలకు ప్రియమైన తీపి. బెల్లం, పాలు మరియు కొద్దిగా యాలకుల సువాసనతో ఇది చాలా రుచికరంగా ఉంటుంది.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

½ కప్పు పచ్చి బియ్యం (సోనా మసూరి లేదా ఏదైనా చిన్న గింజల బియ్యం)

1 కప్పు నీరు (బియ్యం ఉడకబెట్టడానికి)

3 కప్పుల పాలు (చిక్కటి పాలు)

1 కప్పు బెల్లం (పొడి లేదా తురిమినది), రుచికి తగినంత

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి

10-12 జీడిపప్పులు

10-12 ఎండుద్రాక్ష (కిస్మిస్)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బియ్యం ఉడకబెట్టడం:** బియ్యాన్ని శుభ్రంగా కడిగి 15-20 నిమిషాలు నానబెట్టాలి. మందపాటి అడుగున ఉన్న ఒక గిన్నెలో నానబెట్టిన బియ్యాన్ని 1 కప్పు నీటితో కలిపి మధ్యస్థ మంటపై బియ్యం ¾ వంతు ఉడికే వరకు ఉడికించాలి. బియ్యం ఇంకా కొద్దిగా గట్టిగా ఉండాలి.

**పాలు కలపడం:** ఇప్పుడు, పాక్షికంగా ఉడికిన బియ్యంలో 3 కప్పుల పాలు కలపండి. బాగా కలిపి, తక్కువ మంటపై, అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ, బియ్యం పూర్తిగా ఉడికి మెత్తబడి, మిశ్రమం చిక్కగా, క్రీముగా మారే వరకు ఉడికించాలి. దీనికి 15-20 నిమిషాలు పట్టవచ్చు. అడుగు అంటకుండా చూసుకోండి.

**బెల్లం పాకం సిద్ధం చేయడం:** ఒక చిన్న పాన్‌లో, తురిమిన బెల్లాన్ని సుమారు ¼ కప్పు నీటితో కలపండి. తక్కువ మంటపై బెల్లం పూర్తిగా కరిగే వరకు కలుపుతూ వేడి చేయండి. చిక్కటి పాకంలా కాకుండా, కేవలం కరిగితే చాలు. ఈ బెల్లం పాకాన్ని ఏదైనా సన్నటి జల్లెడతో వడకట్టండి, అశుద్ధాలు ఉంటే తొలగిపోతాయి.

**బెల్లం కలపడం:** బియ్యం మరియు పాల మిశ్రమం చిక్కగా, క్రీముగా మారిన తర్వాత, పొయ్యిపై నుండి దించండి. *ముఖ్య గమనిక: బెల్లాన్ని ఎప్పుడూ నేరుగా మరుగుతున్న పాలలో కలపవద్దు, పాలు విరిగిపోవచ్చు.* బియ్యం-పాల మిశ్రమాన్ని 2-3 నిమిషాలు చల్లబరచండి, ఆపై నెమ్మదిగా వడకట్టిన బెల్లం పాకాన్ని అందులో పోస్తూ, బాగా కలిసే వరకు నిరంతరం కలుపుతూ ఉండాలి.

**యాలకుల పొడి కలపడం:** యాలకుల పొడిని కలపండి.

**జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్ష వేయించడం:** ఒక చిన్న పాన్‌లో 2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యిని వేడి చేయండి. జీడిపప్పులను వేసి బంగారు రంగు వచ్చేవరకు వేయించండి. తరువాత ఎండుద్రాక్షను వేసి అవి ఉబ్బే వరకు వేయించండి.

**అలంకరించి వడ్డించడం:** వేయించిన జీడిపప్పు, ఎండుద్రాక్షను నెయ్యితో సహా పరమన్నంలో కలపండి. బాగా కలపండి. వేడిగా లేదా చల్లగా వడ్డించండి.

### 3. Sajja Rotte Pachadi (సజ్జ రొట్టు పచ్చడి) – Pearl Millet Roti with Chutney

Sajja Rotte Pachadi, a rustic and incredibly flavorful dish, combines the wholesome goodness of pearl millet flatbread (Sajja Rotte) with a spicy and aromatic ginger or sesame chutney. This traditional meal is a staple in rural Andhra and Telangana, especially known for its nutritional value and the unique texture of the roti paired with a robust chutney. It's a truly comforting and satisfying experience!

**Ingredients:**

**For Sajja Rotte (Pearl Millet Roti):**

1 cup Sajja Pindi (Pearl Millet Flour)

Approx. ¾ cup Hot Water (adjust as needed)

½ teaspoon Salt

A little oil for cooking

**For Allam Pachadi (Ginger Chutney - A common pairing):**

¼ cup chopped Ginger

¼ cup Jaggery (grated or powdered)

¼ cup Tamarind (small lemon-sized ball, soaked in ¼ cup hot water for 10 mins)

6-8 Dry Red Chillies (adjust to your spice preference)

1 tablespoon Urad Dal (Split Black Gram)

1 teaspoon Cumin Seeds

½ teaspoon Fenugreek Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

2 tablespoons Oil

Salt to taste

**For Tempering (Optional):** ½ tsp Mustard Seeds, ½ tsp Urad Dal, 1-2 Dry Red Chillies, a few Curry Leaves, a pinch of Asafoetida, 1 tsp Oil.

**Instructions:**

**Making Sajja Rotte:**

**Prepare the Dough:** In a wide bowl, combine sajja pindi and salt. Gradually add hot water, stirring with a spoon initially, then knead with your hands to form a soft, pliable dough. The dough should be smooth and not sticky. Cover and let it rest for 10-15 minutes.

**Divide and Roll:** Divide the dough into equal-sized balls (larger than a lemon). On a clean, flat surface or a wooden board, sprinkle a little dry flour or spread a thin layer of oil. Take one dough ball and flatten it slightly with your palm.

**Patting/Rolling:** Gently start patting the dough with your fingers, rotating it as you go, to form a thin, round roti. Alternatively, you can use a rolling pin, but sajja rotte is traditionally patted by hand. Be gentle as it can crack. Aim for about 6-7 inch diameter.

**Cook the Rotis:** Heat a tawa (griddle) on medium-high flame. Once hot, carefully place the patted roti on it.

**Flip and Cook:** Cook for about 30 seconds to 1 minute until small bubbles appear on the surface. Flip it over. Cook the other side for another minute.

**Puffing (Optional):** If you wish, you can place the roti directly on the flame for a few seconds on both sides using tongs, it will puff up slightly.

**Serve:** Remove from tawa. Repeat for the remaining dough. Serve the hot sajja rotte immediately.

**Making Allam Pachadi (Ginger Chutney):**

**Roast Spices:** Heat 1 tablespoon of oil in a small pan. Add urad dal, cumin seeds, fenugreek seeds, and dry red chillies. Fry on low flame until the dal turns golden brown and the chillies are aromatic. Add a pinch of asafoetida and turn off the flame. Let it cool.

**Prepare Tamarind:** While spices cool, extract thick pulp from the soaked tamarind and discard any seeds/fibers.

**Grind Chutney:** In a blender or mixer grinder, combine the roasted spices, chopped ginger, strained tamarind pulp, grated jaggery, and salt to taste. Add a tablespoon or two of water if needed, but not too much, as the chutney should be thick. Grind to a coarse or fine paste as per your preference.

**Tempering (Optional but Recommended):** In a small pan, heat the remaining 1 tablespoon of oil. Add mustard seeds, let them splutter. Then add urad dal, dry red chillies, curry leaves, and a pinch of asafoetida. Fry until aromatic. Pour this tempering over the prepared chutney.

**Serve:** The Allam Pachadi is ready.

Serving Sajja Rotte Pachadi:

Break the hot Sajja Rotte into pieces and serve generously with the Allam Pachadi. The roti soaks up the flavors of the chutney beautifully.

### సజ్జ రొట్టు పచ్చడి (Sajja Rotte Pachadi) – పెర్ల్ మిల్లెట్ రోటి విత్ చట్నీ

సజ్జ రొట్టె పచ్చడి, గ్రామీణ ప్రాంతాలకు చెందిన, అద్భుతమైన రుచికరమైన వంటకం. ఇది సజ్జ రొట్టె యొక్క ఆరోగ్యకరమైన రుచిని, కారంగా మరియు సువాసనభరితమైన అల్లం లేదా నువ్వుల పచ్చడితో కలుపుతుంది. ఈ సంప్రదాయ భోజనం గ్రామీణ ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణలో ఒక ప్రధాన ఆహారం, ముఖ్యంగా దాని పోషక విలువలకు మరియు పచ్చడితో జతచేసిన రొట్టె యొక్క ప్రత్యేకమైన ఆకృతికి ప్రసిద్ధి చెందింది. ఇది నిజంగా హాయినిచ్చే మరియు సంతృప్తికరమైన అనుభవం!

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**సజ్జ రొట్టె కోసం:**

1 కప్పు సజ్జ పిండి

సుమారు ¾ కప్పు వేడి నీరు (అవసరాన్ని బట్టి సర్దుబాటు చేయండి)

½ టీస్పూన్ ఉప్పు

రొట్టె కాల్చడానికి కొద్దిగా నూనె

**అల్లం పచ్చడి కోసం (సాధారణంగా దీనితో కలిపి తింటారు):**

¼ కప్పు తరిగిన అల్లం

¼ కప్పు బెల్లం (తురిమినది లేదా పొడి)

¼ కప్పు చింతపండు (చిన్న నిమ్మకాయంత, ¼ కప్పు వేడి నీటిలో 10 నిమిషాలు నానబెట్టాలి)

6-8 ఎండు మిరపకాయలు (మీ కారం రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1 టేబుల్ స్పూన్ మినపప్పు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

½ టీస్పూన్ మెంతులు

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

**పోపు కోసం (ఐచ్ఛికం):** ½ టీస్పూన్ ఆవాలు, ½ టీస్పూన్ మినపప్పు, 1-2 ఎండు మిరపకాయలు, కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు, ఒక చిటికెడు ఇంగువ, 1 టీస్పూన్ నూనె.

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**సజ్జ రొట్టె చేయడం:**

**పిండి సిద్ధం చేయడం:** ఒక వెడల్పాటి గిన్నెలో సజ్జ పిండి మరియు ఉప్పు కలపండి. నెమ్మదిగా వేడి నీరు పోస్తూ, ముందుగా చెంచాతో కలుపుతూ, ఆపై చేతులతో మెత్తగా, పల్చగా ఉండే పిండిని సిద్ధం చేయండి. పిండి నునుపుగా ఉండాలి మరియు అంటుకోకూడదు. మూత పెట్టి 10-15 నిమిషాలు పక్కన పెట్టండి.

**ముద్దలు చేసి ఒత్తడం:** పిండిని సమాన పరిమాణంలో ముద్దలుగా (నిమ్మకాయ కంటే పెద్దవి) విభజించండి. శుభ్రమైన, చదునైన ఉపరితలంపై లేదా చెక్క పీటపై కొద్దిగా పొడి పిండి చల్లండి లేదా కొద్దిగా నూనె పూయండి. ఒక ముద్దను తీసుకుని అరచేతితో కొద్దిగా చదును చేయండి.

**ఒత్తడం/తాల్చడం:** మీ వేళ్ళతో మెల్లగా పిండిని ఒత్తుతూ, తిప్పుతూ, పలుచని, గుండ్రని రొట్టెను తయారు చేయండి. బదులుగా, మీరు రోలింగ్ పిన్ను ఉపయోగించవచ్చు, కానీ సజ్జ రొట్టె సాంప్రదాయకంగా చేతితో ఒత్తుతారు. ఇది పగలగలదు కాబట్టి జాగ్రత్తగా ఉండండి. సుమారు 6-7 అంగుళాల వ్యాసం ఉండేలా చూసుకోండి.

**రొట్టెలు కాల్చడం:** పెనం (తవా)ను మధ్యస్థ-అధిక మంటపై వేడి చేయండి. వేడి అయిన తర్వాత, జాగ్రత్తగా రొట్టెను దానిపై ఉంచండి.

**తిప్పి కాల్చడం:** ఉపరితలంపై చిన్న బుడగలు కనిపించే వరకు సుమారు 30 సెకన్ల నుండి 1 నిమిషం వరకు కాల్చండి. దానిని తిప్పండి. మరోవైపు మరో నిమిషం పాటు కాల్చండి.

**పొంగించడం (ఐచ్ఛికం):** మీరు కోరుకుంటే, చిమటలతో రొట్టెను నేరుగా మంటపై కొన్ని సెకన్ల పాటు రెండు వైపులా ఉంచవచ్చు, అది కొద్దిగా పొంగుతుంది.

**వడ్డించడం:** పెనంపై నుండి తీసివేయండి. మిగిలిన పిండికి ఇదే విధానాన్ని పునరావృతం చేయండి. వేడి వేడి సజ్జ రొట్టెను వెంటనే వడ్డించండి.

**అల్లం పచ్చడి చేయడం:**

**మసాలా దినుసులు వేయించడం:** ఒక చిన్న పాన్‌లో 1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె వేడి చేయండి. మినపప్పు, జీలకర్ర, మెంతులు మరియు ఎండు మిరపకాయలు వేయండి. తక్కువ మంటపై మినపప్పు బంగారు రంగులోకి మారి, మిరపకాయలు సువాసన వచ్చేవరకు వేయించండి. ఒక చిటికెడు ఇంగువ వేసి పొయ్యి ఆర్పేయండి. చల్లబరచండి.

**చింతపండు సిద్ధం చేయడం:** మసాలా దినుసులు చల్లారుతున్నప్పుడు, నానబెట్టిన చింతపండు నుండి చిక్కటి గుజ్జు తీసి, విత్తనాలు/పీచులను పారవేయండి.

**పచ్చడి రుబ్బడం:** ఒక బ్లెండర్ లేదా మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో, వేయించిన మసాలా దినుసులు, తరిగిన అల్లం, వడకట్టిన చింతపండు గుజ్జు, తురిమిన బెల్లం మరియు రుచికి తగినంత ఉప్పు కలపండి. అవసరమైతే ఒకటి లేదా రెండు టేబుల్ స్పూన్ల నీరు కలపండి, కానీ ఎక్కువగా వద్దు, పచ్చడి చిక్కగా ఉండాలి. మీ అభిరుచికి తగ్గట్టుగా కరుకుగా లేదా మెత్తగా రుబ్బండి.

**పోపు (ఐచ్ఛికం కానీ సిఫార్సు చేయబడింది):** ఒక చిన్న పాన్‌లో, మిగిలిన 1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత మినపప్పు, ఎండు మిరపకాయలు, కరివేపాకు రెబ్బలు మరియు ఒక చిటికెడు ఇంగువ వేయండి. సువాసన వచ్చేవరకు వేయించండి. ఈ పోపును సిద్ధం చేసిన పచ్చడిపై పోయండి.

**వడ్డించడం:** అల్లం పచ్చడి సిద్ధంగా ఉంది.

సజ్జ రొట్టె పచ్చడి వడ్డించడం:

వేడి సజ్జ రొట్టెను ముక్కలుగా చేసి, అల్లం పచ్చడితో ఉదారంగా వడ్డించండి. రొట్టె పచ్చడి రుచులను అద్భుతంగా పీల్చుకుంటుంది.

### 4. Chalimidi (చలిమిడి) – Soaked Rice Flour with Jaggery and Coconut

Chalimidi is a traditional sweet dish from Andhra Pradesh and Telangana, often made during festivals like Ganesh Chaturthi, Dasara, and weddings. It's a simple yet incredibly comforting delicacy, made primarily from soaked rice flour, jaggery, and coconut. The beauty of Chalimidi lies in its minimal cooking (sometimes no cooking at all, just mixing) and its delicate flavors.

**Ingredients:**

1 cup Raw Rice (preferably Sona Masuri or any short-grain rice)

1 cup Jaggery (grated or powdered)

½ cup Fresh Coconut (grated or finely chopped)

¼ teaspoon Cardamom Powder

1 tablespoon Ghee (optional, for richness)

A pinch of Edible Camphor (Pachha Karpooram) (optional, for traditional flavor)

**Instructions:**

**Soak Rice:** Wash the raw rice thoroughly. Soak it in water for at least 4-6 hours, or overnight. This is crucial for getting the right texture.

**Drain and Dry:** After soaking, drain the water completely. Spread the soaked rice thinly on a clean cotton cloth or paper towel and let it air dry for about 30 minutes to 1 hour. The rice should be damp but not wet. It should feel cool to the touch and slightly sticky, not completely dry.

**Grind Rice:** Transfer the semi-dried rice to a mixer grinder or food processor. Grind it into a very fine flour. It should be as fine as maida (all-purpose flour) or even finer. You might need to grind in batches. Sieve the flour through a fine-mesh sieve to ensure there are no coarse particles. Grind any remaining coarse particles again.

**Combine Ingredients:** In a large mixing bowl, combine the finely ground rice flour, grated jaggery, grated fresh coconut, and cardamom powder.

**Mix Thoroughly:** Using your hands, mix all the ingredients very thoroughly. The warmth from your hands will help the jaggery melt slightly and bind with the rice flour. Keep mashing and rubbing the mixture until it comes together and forms a moist, crumbly, yet cohesive mixture. It should hold its shape when pressed.

**Add Ghee (Optional):** If using, add a tablespoon of ghee and mix it in for added flavor and richness. If adding edible camphor, mix it in now.

**Form and Serve:** You can serve Chalimidi as a loose crumbly mixture, or gently press it into small balls or shapes. It's typically consumed fresh.

**Note:** For a slightly softer Chalimidi, some traditions involve heating a little water with jaggery to make a *very* light syrup (not string consistency), cooling it, and then mixing it with the rice flour and coconut. However, the direct mixing method (which I've described) is more common for the 'raw' chalimidi.

### చలిమిడి (Chalimidi) – నానబెట్టిన బియ్యప్పిండి బెల్లం మరియు కొబ్బరితో

చలిమిడి ఆంధ్రప్రదేశ్ మరియు తెలంగాణ నుండి వచ్చిన ఒక సాంప్రదాయ తీపి వంటకం, ఇది తరచుగా గణేష్ చతుర్థి, దసరా మరియు వివాహాలు వంటి పండుగలలో తయారు చేయబడుతుంది. నానబెట్టిన బియ్యప్పిండి, బెల్లం మరియు కొబ్బరితో ప్రధానంగా తయారుచేసే ఇది సరళమైనది అయినప్పటికీ, నమ్మశక్యం కానింత హాయినిచ్చే రుచికరమైనది. చలిమిడి యొక్క అందం దాని తక్కువ వంటలో (కొన్నిసార్లు అస్సలు వంట ఉండదు, కేవలం కలపడం మాత్రమే) మరియు దాని సున్నితమైన రుచులలో ఉంది.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు పచ్చి బియ్యం (సోనా మసూరి లేదా ఏదైనా చిన్న గింజల బియ్యం)

1 కప్పు బెల్లం (తురిమినది లేదా పొడి)

½ కప్పు పచ్చి కొబ్బరి (తురిమినది లేదా సన్నగా తరిగినది)

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

ఒక చిటికెడు పచ్చ కర్పూరం (ఐచ్ఛికం, సంప్రదాయ రుచి కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బియ్యం నానబెట్టడం:** పచ్చి బియ్యాన్ని శుభ్రంగా కడగాలి. నీటిలో కనీసం 4-6 గంటలు లేదా రాత్రంతా నానబెట్టాలి. సరైన ఆకృతిని పొందడానికి ఇది చాలా ముఖ్యం.

**నీరు తీసి ఆరబెట్టడం:** నానబెట్టిన తర్వాత, నీటిని పూర్తిగా తీసివేయాలి. నానబెట్టిన బియ్యాన్ని శుభ్రమైన కాటన్ వస్త్రంపై లేదా పేపర్ టవల్‌పై పలుచగా పరచి, సుమారు 30 నిమిషాల నుండి 1 గంట వరకు ఆరనివ్వాలి. బియ్యం తడిగా ఉండాలి కానీ తడిగా ఉండకూడదు. అవి తాకితే చల్లగా, కొద్దిగా అంటుకున్నట్లు ఉండాలి, పూర్తిగా పొడిగా ఉండకూడదు.

**బియ్యం రుబ్బడం:** సగం ఆరిన బియ్యాన్ని మిక్సర్ గ్రైండర్ లేదా ఫుడ్ ప్రాసెసర్‌కు మార్చండి. దానిని చాలా సన్నని పిండిగా రుబ్బండి. ఇది మైదా (అన్ని రకాల పిండి) అంత లేదా అంతకంటే సన్నగా ఉండాలి. మీరు బ్యాచ్‌లలో రుబ్బవలసి రావచ్చు. దేనిలోనూ కరుకుగా ఉన్న ముక్కలు లేవని నిర్ధారించుకోవడానికి పిండిని సన్నని జల్లెడతో జల్లించండి. మిగిలిన కరుకుగా ఉన్న ముక్కలను మళ్ళీ రుబ్బండి.

**పదార్థాలు కలపడం:** ఒక పెద్ద మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, సన్నగా రుబ్బిన బియ్యప్పిండి, తురిమిన బెల్లం, తురిమిన పచ్చి కొబ్బరి మరియు యాలకుల పొడిని కలపండి.

**బాగా కలపడం:** మీ చేతులతో అన్ని పదార్థాలను చాలా బాగా కలపండి. మీ చేతుల నుండి వచ్చే వేడి బెల్లం కొద్దిగా కరిగి బియ్యప్పిండితో కలవడానికి సహాయపడుతుంది. అది కలిసి, తేమగా, పొడిగా కానీ ఒకదానికొకటి అంటుకున్నట్లు ఉండే మిశ్రమంగా మారే వరకు రుద్దుతూ ఉండండి. అది నొక్కినప్పుడు దాని ఆకృతిని నిలుపుకోవాలి.

**నెయ్యి కలపడం (ఐచ్ఛికం):** ఉపయోగిస్తున్నట్లయితే, ఒక టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యిని కలిపి, మరింత రుచి మరియు చిక్కదనం కోసం కలపండి. పచ్చ కర్పూరం కలుపుతున్నట్లయితే, ఇప్పుడు కలపండి.

**ఆకృతి చేసి వడ్డించడం:** మీరు చలిమిడిని పొడిగా ఉండే మిశ్రమంగా వడ్డించవచ్చు, లేదా సున్నితంగా చిన్న ఉండలుగా లేదా ఆకృతులలో ఒత్తవచ్చు. దీనిని సాధారణంగా తాజాగా తింటారు.

**గమనిక:** కొద్దిగా మెత్తటి చలిమిడి కోసం, కొన్ని సంప్రదాయాలలో కొద్దిగా నీటిని బెల్లంతో వేడి చేసి ఒక *చాలా* తేలికపాటి పాకం (తీగ పాకం కాదు) తయారుచేసి, చల్లబరిచి, ఆపై బియ్యప్పిండి మరియు కొబ్బరితో కలుపుతారు. అయితే, నేరుగా కలిపే పద్ధతి (నేను వివరించినది) 'పచ్చి' చలిమిడికి మరింత సాధారణం.

### 5. Nuvvula Undalu (నువ్వుల ఉండలు) – Sesame Seed Laddus

Nuvvula Undalu, or Sesame Seed Laddus, are classic and nutritious Indian sweets cherished across Andhra and Telangana. These simple yet powerful energy bites are made with just two main ingredients: sesame seeds and jaggery, often enhanced with a touch of cardamom. They are especially popular during festivals like Sankranti and are known for their health benefits, being rich in iron, calcium, and good fats.

**Ingredients:**

1 cup White Sesame Seeds (Til/Nuvvulu)

¾ cup Jaggery (powdered or grated), adjust to taste

¼ teaspoon Cardamom Powder (optional)

1-2 tablespoons Ghee (clarified butter) (optional, helps in binding and flavor)

**Instructions:**

**Roast Sesame Seeds:** Heat a heavy-bottomed pan or kadai on a low flame. Add the sesame seeds. Dry roast them on low to medium-low heat, stirring continuously. This step is crucial. Roast until they are lightly golden, fragrant, and start to pop slightly. Be careful not to over-roast, as they can become bitter. This usually takes 5-7 minutes.

**Cool Down:** Transfer the roasted sesame seeds to a plate and let them cool down completely.

**Grind Ingredients:** Once cooled, transfer the roasted sesame seeds to a mixer grinder. Add the grated jaggery and cardamom powder (if using).

**Pulse and Grind:** Pulse the mixture a few times first to break down the jaggery. Then, grind continuously in short bursts. The mixture will initially be crumbly. Keep grinding until the oils from the sesame seeds are released, and the mixture starts to come together and forms a coarse, slightly sticky powder. Do not over-grind into a fine paste. If using ghee, you can add it now and give a quick pulse.

**Form Laddus:** Transfer the mixture to a bowl. While the mixture is still slightly warm (from the grinding process), take small portions and press them firmly between your palms to form compact, round laddus (balls). The natural oils from the sesame and the jaggery will help in binding.

**Store:** Store the Nuvvula Undalu in an airtight container at room temperature. They stay fresh for up to 1-2 weeks.

### నువ్వుల ఉండలు (Nuvvula Undalu) – సెసమే సీడ్ లడ్డూలు

నువ్వుల ఉండలు, లేదా నువ్వుల లడ్డూలు, ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ వ్యాప్తంగా ఇష్టపడే సాంప్రదాయ మరియు పౌష్టిక భారతీయ స్వీట్లు. ఈ సాధారణమైన ఇంకా శక్తివంతమైన శక్తి లడ్డూలు కేవలం రెండు ప్రధాన పదార్థాలతో తయారు చేయబడతాయి: నువ్వులు మరియు బెల్లం, తరచుగా కొద్దిగా యాలకుల రుచితో మరింత మెరుగుపడతాయి. సంక్రాంతి వంటి పండుగలలో ఇవి చాలా ప్రసిద్ధి, మరియు ఐరన్, కాల్షియం మరియు మంచి కొవ్వులు అధికంగా ఉండటం వల్ల ఆరోగ్య ప్రయోజనాలకు పేరుపొందాయి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు తెల్ల నువ్వులు

¾ కప్పు బెల్లం (పొడి లేదా తురిమినది), రుచికి తగినంత సర్దుబాటు చేయండి

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి (ఐచ్ఛికం)

1-2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, లడ్డూలను కట్టడానికి మరియు రుచి కోసం సహాయపడుతుంది)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**నువ్వులు వేయించడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న ఒక పాన్ లేదా కడాయిని తక్కువ మంటపై వేడి చేయండి. నువ్వులను వేయండి. తక్కువ నుండి మధ్యస్థ-తక్కువ మంటపై, నిరంతరం కలుపుతూ వేయించండి. ఈ దశ చాలా ముఖ్యం. అవి లేత బంగారు రంగులోకి మారి, సువాసన వచ్చి, కొద్దిగా చిటపటమనే వరకు వేయించండి. ఎక్కువగా వేయించకుండా జాగ్రత్త వహించండి, ఎందుకంటే అవి చేదుగా మారవచ్చు. దీనికి సాధారణంగా 5-7 నిమిషాలు పడుతుంది.

**చల్లబరచడం:** వేయించిన నువ్వులను ఒక ప్లేట్‌కు మార్చి పూర్తిగా చల్లబరచండి.

**పదార్థాలు రుబ్బడం:** చల్లబడిన తర్వాత, వేయించిన నువ్వులను మిక్సర్ గ్రైండర్‌కు మార్చండి. తురిమిన బెల్లం మరియు యాలకుల పొడి (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి.

**పల్స్ చేసి రుబ్బడం:** ముందుగా బెల్లం ముక్కలుగా అయ్యేలా మిశ్రమాన్ని కొన్ని సార్లు పల్స్ చేయండి. ఆపై, చిన్న విరామాలలో నిరంతరం రుబ్బండి. మిశ్రమం ప్రారంభంలో పొడిగా ఉంటుంది. నువ్వుల నుండి నూనెలు విడుదలై, మిశ్రమం కలిసి, కరుకుగా, కొద్దిగా అంటుకున్న పొడిగా మారే వరకు రుబ్బుతూ ఉండండి. అతిగా రుబ్బి మెత్తని పేస్ట్‌లా చేయవద్దు. నెయ్యి ఉపయోగిస్తుంటే, ఇప్పుడు కలిపి ఒకసారి పల్స్ చేయవచ్చు.

**లడ్డూలు చేయడం:** మిశ్రమాన్ని ఒక గిన్నెకు మార్చండి. మిశ్రమం ఇంకా కొద్దిగా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు (రుబ్బే ప్రక్రియ నుండి), చిన్న భాగాలు తీసుకుని మీ అరచేతుల మధ్య గట్టిగా నొక్కి కాంపాక్ట్, గుండ్రని లడ్డూలను (ఉండలు) చేయండి. నువ్వుల నుండి సహజ నూనెలు మరియు బెల్లం కలపడానికి సహాయపడతాయి.

**నిల్వ చేయడం:** నువ్వుల ఉండలను గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. అవి 1-2 వారాల వరకు తాజాగా ఉంటాయి.

Certainly! Here are the recipes for the next five ancient Telugu dishes from your list, complete with ingredients and step-by-step instructions in both English and Telugu.

### 6. Dosakaya Pappu (దోసకాయ పప్పు) – Yellow Cucumber with Toor Dal1

Dosakaya Pappu is a comforting and nutritious lentil dish, a staple in Telugu households.2 This delightful dal combines the mild, slightly tangy flavor of yellow cucumber (Dosakaya) with hearty toor dal, creating a wholesome and easy-to-digest curry.3 It's a wonderful everyday dish that pairs perfectly with rice or roti.4

**Ingredients:**

1 cup Toor Dal (split pigeon peas)5

1 medium-sized Dosakaya (yellow cucumber), peeled, deseeded, and chopped into 1-inch pieces

1 medium Onion, finely chopped6

2-3 Green Chillies, slit

1 sprig Curry Leaves7

½ teaspoon Turmeric Powder

1 medium Tomato, chopped (optional, for extra tang)8

2-3 cups Water (for cooking dal)

Salt to taste

**For Tempering (Tadka):**

1 tablespoon Oil or Ghee9

1 teaspoon Mustard Seeds

1 teaspoon Cumin Seeds

2-3 Dry Red Chillies, broken

A pinch of Asafoetida (Hing)10

2-3 cloves Garlic, crushed (optional)11

A few Curry Leaves12

**Instructions:**

**Cook the Dal:** Wash the toor dal thoroughly. In a pressure cooker, combine the washed dal, chopped dosakaya, chopped onion, green chillies, turmeric powder, and water. You can also add the chopped tomato at this stage if using.

**Pressure Cook:** Close the lid and pressure cook for 3-4 whistles on medium flame, or until the dal and dosakaya are soft and well-cooked. If cooking in an open pot, it will take longer; ensure the dal is fully tender.

**Mash and Season:** Once the pressure is released, open the cooker.13 Gently mash the dal and dosakaya mixture with a wooden masher or the back of a ladle until it's a smooth, consistent texture (some chunks of cucumber are fine). Add salt to taste and mix well. If it's too thick, add a little hot water and bring it to a gentle simmer.

**Prepare Tempering:** In a small pan, heat oil or ghee for tempering. Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, dry red chillies, crushed garlic (if using), asafoetida, and curry leaves.14 Fry until aromatic and the garlic turns light golden.

**Add Tempering to Dal:** Pour the hot tempering directly over the cooked dosakaya pappu. Stir immediately to combine the flavors.

**Serve:** Serve the flavorful Dosakaya Pappu hot with steamed rice, a dollop of ghee, and a side of pickle or fry.

### దోసకాయ పప్పు (Dosakaya Pappu) – ఎల్లో కుకుంబర్ విత్ కందిపప్పు

దోసకాయ పప్పు తెలుగు వారి ఇంట్లో ఒక సులభమైన, పోషకమైన పప్పు వంటకం.15 ఈ రుచికరమైన పప్పులో పసుపు దోసకాయ (దోసకాయ) యొక్క తేలికపాటి, కొద్దిగా పుల్లని రుచి కందిపప్పుతో కలిసి, సంపూర్ణమైన మరియు సులభంగా జీర్ణమయ్యే కూరను సృష్టిస్తుంది. ఇది ప్రతిరోజు వండుకునే వంటకం, అన్నం లేదా రోటీతో అద్భుతంగా ఉంటుంది.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు కందిపప్పు

1 మధ్యస్థ పరిమాణపు దోసకాయ, తొక్క తీసి, గింజలు తీసి, 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరిగినది

1 మధ్యస్థ ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి

1 రెమ్మ కరివేపాకు

½ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

1 మధ్యస్థ టమాటా, తరిగినది (ఐచ్ఛికం, అదనపు పులుపు కోసం)

2-3 కప్పుల నీరు (పప్పు ఉడకబెట్టడానికి)

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

**పోపు కోసం:**

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె లేదా నెయ్యి

1 టీస్పూన్ ఆవాలు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

2-3 ఎండు మిర్చి, తుంచినవి

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

2-3 వెల్లుల్లి రెబ్బలు, దంచినవి (ఐచ్ఛికం)

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**పప్పు ఉడకబెట్టడం:** కందిపప్పును శుభ్రంగా కడగాలి. ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో కడిగిన పప్పు, తరిగిన దోసకాయ, తరిగిన ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చి, పసుపు పొడి మరియు నీరు కలపండి. మీరు టమాటా వాడుతున్నట్లయితే, ఈ దశలో తరిగిన టమాటా కూడా వేయవచ్చు.

**ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడకబెట్టడం:** మూత పెట్టి, మధ్యస్థ మంటపై 3-4 విజిల్స్ వచ్చే వరకు ఉడకబెట్టండి, లేదా పప్పు మరియు దోసకాయ మెత్తగా అయ్యే వరకు ఉడికించండి. మామూలు గిన్నెలో ఉడికించినట్లయితే ఎక్కువ సమయం పడుతుంది; పప్పు పూర్తిగా మెత్తగా ఉండేలా చూసుకోండి.

**మెదిపి, ఉప్పు కలపడం:** ప్రెషర్ పోయిన తర్వాత, కుక్కర్ మూత తీయండి. చెక్క పప్పు గుత్తితో లేదా గరిటె వెనుక భాగంతో పప్పు మరియు దోసకాయ మిశ్రమాన్ని మెత్తగా మెదపండి (దోసకాయ ముక్కలు కొద్దిగా ఉన్నా పర్వాలేదు). రుచికి సరిపడా ఉప్పు వేసి బాగా కలపండి. ఒకవేళ పప్పు చిక్కగా ఉంటే, కొద్దిగా వేడి నీరు కలిపి, మళ్ళీ ఒకసారి ఉడికించండి.

**పోపు సిద్ధం చేయడం:** ఒక చిన్న పాన్‌లో, పోపు కోసం నూనె లేదా నెయ్యి వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, దంచిన వెల్లుల్లి (ఉపయోగిస్తుంటే), ఇంగువ మరియు కరివేపాకు వేయండి. సువాసన వచ్చేవరకు మరియు వెల్లుల్లి లేత బంగారు రంగులోకి మారే వరకు వేయించండి.

**పప్పులో పోపు కలపడం:** వేడి పోపును నేరుగా ఉడికించిన దోసకాయ పప్పుపై పోయండి. రుచులు కలిసేలా వెంటనే కలపండి.

**వడ్డించడం:** రుచికరమైన దోసకాయ పప్పును వేడి వేడిగా అన్నం, కొద్దిగా నెయ్యి మరియు పచ్చడి లేదా వేపుడుతో వడ్డించండి.

### 7. Beerakaya Paalu Posina Koora (బీరకాయ పాలు పోసిన కూర) – Ridge Gourd cooked with Milk16

Beerakaya Paalu Posina Koora is a unique and mildly flavored vegetable curry from Andhra and Telangana, where ridge gourd is cooked in milk.17 This dish offers a delicate sweetness and creamy texture, making it a soothing and wholesome accompaniment to rice or roti. It's especially popular among those who prefer less spicy and more subtle flavors.

**Ingredients:**

2 medium Ridge Gourds (Beerakaya), peeled and chopped into 1-inch pieces

1 medium Onion, finely chopped

2-3 Green Chillies, slit (adjust to taste)

1 sprig Curry Leaves

½ teaspoon Turmeric Powder

1 cup Full Cream Milk

¼ cup Water (if needed, to cook gourd initially)

1 tablespoon Oil

½ teaspoon Mustard Seeds

½ teaspoon Cumin Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

Salt to taste

Fresh Coriander leaves, chopped (for garnish)18

**Instructions:**

**Prepare Ridge Gourd:** Peel the ridge gourd, checking for any bitterness by tasting a small piece. Chop it into 1-inch pieces.

**Sauté Aromatics:** Heat oil in a heavy-bottomed pan or kadai.19 Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, asafoetida, green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds.

**Add Onion:** Add the chopped onion and sauté until it turns translucent.

**Cook Ridge Gourd:** Add the chopped ridge gourd and turmeric powder to the pan. Mix well. If the gourd doesn't release enough water, you can add ¼ cup of water. Cover the pan and cook on medium-low flame until the ridge gourd pieces are tender (about 8-10 minutes).

**Add Milk:** Once the ridge gourd is cooked and tender, pour in the 1 cup of full cream milk. Stir gently.

**Simmer and Thicken:** Continue to cook on a low flame, stirring occasionally, until the curry thickens slightly and the milk is absorbed into the vegetables. This might take another 5-7 minutes. Be careful not to let the milk scorch.

**Season and Garnish:** Add salt to taste and mix well. Turn off the flame. Garnish with fresh chopped coriander leaves.

**Serve:** Serve the creamy Beerakaya Paalu Posina Koora warm with steamed rice, chapati, or roti.20

### బీరకాయ పాలు పోసిన కూర (Beerakaya Paalu Posina Koora) – రిడ్జ్ గోర్డ్ పాలతో వండిన కూర

బీరకాయ పాలు పోసిన కూర ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణలో ఒక ప్రత్యేకమైన మరియు తేలికపాటి రుచిగల కూర. ఈ వంటకంలో బీరకాయను పాలలో ఉడికిస్తారు. ఇది సున్నితమైన తీపి మరియు క్రీము లాంటి ఆకృతిని అందిస్తుంది, అన్నం లేదా రోటీకి ఒక హాయినిచ్చే మరియు సంపూర్ణమైన జతగా ఉంటుంది. తక్కువ కారం మరియు సున్నితమైన రుచులను ఇష్టపడే వారికి ఇది చాలా ప్రసిద్ధి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

2 మధ్యస్థ బీరకాయలు, తొక్క తీసి, 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరిగినవి

1 మధ్యస్థ ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1 రెమ్మ కరివేపాకు

½ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

1 కప్పు చిక్కటి పాలు

¼ కప్పు నీరు (అవసరమైతే, బీరకాయను ఉడకబెట్టడానికి)

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె

½ టీస్పూన్ ఆవాలు

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బీరకాయ సిద్ధం చేయడం:** బీరకాయ తొక్క తీసి, చిన్న ముక్క రుచి చూసి చేదు ఉందో లేదో సరిచూసుకోండి. దానిని 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరగాలి.

**పోపు వేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్ లేదా కడాయిలో నూనె వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఇంగువ, పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు వేయండి. కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**ఉల్లిపాయ కలపడం:** తరిగిన ఉల్లిపాయను వేసి, పారదర్శకంగా మారే వరకు వేయించండి.

**బీరకాయ ఉడకబెట్టడం:** తరిగిన బీరకాయ మరియు పసుపు పొడిని పాన్‌లో వేయండి. బాగా కలపండి. బీరకాయ తగినంత నీరు వదలకపోతే, మీరు ¼ కప్పు నీరు కలపవచ్చు. మూత పెట్టి, మధ్యస్థ-తక్కువ మంటపై బీరకాయ ముక్కలు మెత్తగా అయ్యే వరకు ఉడికించండి (సుమారు 8-10 నిమిషాలు).

**పాలు కలపడం:** బీరకాయ ఉడికి, మెత్తగా అయిన తర్వాత, 1 కప్పు చిక్కటి పాలను పోయండి. సున్నితంగా కలపండి.

**చిక్కబడే వరకు ఉడికించడం:** తక్కువ మంటపై, అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ, కూర కొద్దిగా చిక్కబడే వరకు మరియు పాలు కూరగాయలలోకి ఇంకిపోయే వరకు ఉడకబెట్టండి. దీనికి మరో 5-7 నిమిషాలు పట్టవచ్చు. పాలు అడుగు అంటకుండా జాగ్రత్త వహించండి.

**ఉప్పు మరియు అలంకరణ:** రుచికి సరిపడా ఉప్పు వేసి బాగా కలపండి. పొయ్యి ఆర్పేయండి. తరిగిన కొత్తిమీరతో అలంకరించండి.

**వడ్డించడం:** క్రీముగా ఉండే బీరకాయ పాలు పోసిన కూరను వేడి వేడిగా అన్నం, చపాతీ లేదా రోటీతో వడ్డించండి.

### 8. Kanda Bachali Koora (కంద బచ్చలి కూర) – Elephant Yam with Malabar Spinach Curry

Kanda Bachali Koora is a traditional Andhra delicacy that beautifully marries the earthy flavor of elephant yam (kanda) with the slightly tangy and nutritious Malabar spinach (bachali kura).21 This curry is known for its unique texture and the delightful balance of flavors, often including tamarind for a subtle tang and a special blend of spices. It's a wholesome and satisfying dish, particularly popular during colder months.

**Ingredients:**

1 cup Elephant Yam (Kanda), peeled, chopped into 1-inch cubes, and boiled until tender

1 bunch Malabar Spinach (Bachali Kura), thoroughly washed and chopped

1 medium Onion, finely chopped

2-3 Green Chillies, slit

1 small Tamarind ball (lemon-sized), soaked in ½ cup hot water for 10 minutes

½ teaspoon Turmeric Powder

1 tablespoon Oil

½ teaspoon Mustard Seeds

½ teaspoon Cumin Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

2-3 Dry Red Chillies, broken

A few Curry Leaves

Salt to taste

1 tablespoon Roasted Peanut Powder (optional, for thickening and flavor)

Fresh Coriander leaves, chopped (for garnish)22

**Instructions:**

**Prepare Yam:** Peel and chop the elephant yam into 1-inch cubes. Boil them in water with a pinch of salt and turmeric until tender. You can also pressure cook for 1-2 whistles. Drain and set aside. *Tip: Handling yam can cause itchiness for some. You can apply a little oil to your hands before peeling/chopping, and boil with a piece of tamarind or lemon to reduce itchiness.*

**Prepare Tamarind:** Extract thick pulp from the soaked tamarind and discard any fibers or seeds.

**Sauté Aromatics:** Heat oil in a heavy-bottomed pan. Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, dry red chillies, asafoetida, green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds until fragrant.

**Add Onion:** Add the chopped onion and sauté until it turns translucent.

**Add Malabar Spinach:** Add the chopped Malabar spinach to the pan. Stir well. The leaves will wilt and reduce in volume quickly. Cook for 3-5 minutes until the leaves are tender.

**Combine and Simmer:** Add the boiled elephant yam pieces, tamarind pulp, and salt to taste. Mix everything gently. If using, add roasted peanut powder now. Add a little water (about ¼ cup) if the curry seems too dry.

**Cook Thoroughly:** Cover the pan and let the curry simmer on low flame for 5-7 minutes, allowing all the flavors to meld together.

**Garnish and Serve:** Turn off the flame. Garnish with fresh chopped coriander leaves. Serve Kanda Bachali Koora hot with steamed rice or roti.23

### కంద బచ్చలి కూర (Kanda Bachali Koora) – ఎలిఫెంట్ యామ్ విత్ మలబార్ స్పినాచ్ కర్రీ

కంద బచ్చలి కూర ఒక సాంప్రదాయ ఆంధ్ర వంటకం, ఇది కంద యొక్క మట్టి రుచిని కొద్దిగా పుల్లని మరియు పోషకమైన బచ్చలి కూరతో అద్భుతంగా కలుపుతుంది. ఈ కూర దాని ప్రత్యేకమైన ఆకృతికి మరియు రుచుల అద్భుతమైన సమతుల్యతకు ప్రసిద్ధి, తరచుగా కొద్దిగా పులుపు కోసం చింతపండు మరియు ప్రత్యేకమైన మసాలా దినుసుల మిశ్రమాన్ని కలిగి ఉంటుంది. ఇది సంపూర్ణమైన మరియు సంతృప్తికరమైన వంటకం, ముఖ్యంగా చలికాలంలో ప్రసిద్ధి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు కంద, తొక్క తీసి, 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరిగి, మెత్తగా అయ్యే వరకు ఉడకబెట్టినది

1 కట్ట బచ్చలి కూర, శుభ్రంగా కడిగి తరిగినది

1 మధ్యస్థ ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి

1 చిన్న చింతపండు ముద్ద (నిమ్మకాయ పరిమాణం), ½ కప్పు వేడి నీటిలో 10 నిమిషాలు నానబెట్టినది

½ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె

½ టీస్పూన్ ఆవాలు

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

2-3 ఎండు మిర్చి, తుంచినవి

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

1 టేబుల్ స్పూన్ వేరుశెనగ పొడి (ఐచ్ఛికం, చిక్కదనం మరియు రుచి కోసం)

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**కంద సిద్ధం చేయడం:** కంద తొక్క తీసి 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరగాలి. వాటిని నీటిలో కొద్దిగా ఉప్పు మరియు పసుపుతో మెత్తగా అయ్యే వరకు ఉడకబెట్టండి. మీరు ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో 1-2 విజిల్స్ వచ్చే వరకు కూడా ఉడకబెట్టవచ్చు. నీరు తీసి పక్కన పెట్టండి. *చిట్కా: కందను పట్టుకోవడం కొందరికి దురదను కలిగించవచ్చు. మీరు తొక్క తీసే ముందు/తరగడానికి ముందు మీ చేతులకు కొద్దిగా నూనె రాసుకోవచ్చు, మరియు దురదను తగ్గించడానికి చింతపండు ముక్క లేదా నిమ్మకాయతో ఉడకబెట్టవచ్చు.*

**చింతపండు సిద్ధం చేయడం:** నానబెట్టిన చింతపండు నుండి చిక్కటి గుజ్జు తీసి, పీచు లేదా గింజలను పారవేయండి.

**పోపు వేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో నూనె వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, ఇంగువ, పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు వేయండి. సువాసన వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**ఉల్లిపాయ కలపడం:** తరిగిన ఉల్లిపాయను వేసి, పారదర్శకంగా మారే వరకు వేయించండి.

**బచ్చలి కూర కలపడం:** తరిగిన బచ్చలి కూరను పాన్‌లో వేయండి. బాగా కలపండి. ఆకులు త్వరగా వాడిపోయి పరిమాణం తగ్గుతాయి. ఆకులు మెత్తగా అయ్యే వరకు 3-5 నిమిషాలు ఉడికించండి.

**కలిపి ఉడకబెట్టడం:** ఉడికించిన కంద ముక్కలు, చింతపండు గుజ్జు మరియు రుచికి సరిపడా ఉప్పు కలపండి. అన్నిటినీ సున్నితంగా కలపండి. వేరుశెనగ పొడి వాడుతున్నట్లయితే, ఇప్పుడు కలపండి. కూర పొడిగా అనిపిస్తే కొద్దిగా నీరు (సుమారు ¼ కప్పు) కలపండి.

**బాగా ఉడకబెట్టడం:** మూత పెట్టి, తక్కువ మంటపై 5-7 నిమిషాలు కూరను ఉడకనివ్వండి, అన్ని రుచులు ఒకదానితో ఒకటి కలవడానికి ఇది సహాయపడుతుంది.

**అలంకరించి వడ్డించడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. తరిగిన కొత్తిమీరతో అలంకరించండి. కంద బచ్చలి కూరను వేడి వేడిగా అన్నం లేదా రోటీతో వడ్డించండి.

### 9. Chamagadda Pulusu (చామగడ్డ పులుసు) – Colocasia Root (Taro) Tamarind Curry

Chamagadda Pulusu is a classic tangy and spicy curry from Andhra and Telangana, featuring colocasia root or taro (chamagadda).24 Known for its slightly slimy texture when cooked, colocasia root perfectly absorbs the robust flavors of tamarind, green chillies, and a traditional tempering. This pulusu is a delightful accompaniment to steamed rice.25

**Ingredients:**

250g Chamagadda (Colocasia/Taro), peeled and chopped into 1-inch pieces

1 small Tamarind ball (lemon-sized), soaked in ¾ cup hot water for 15 minutes

1 medium Onion, thinly sliced

2-3 Green Chillies, slit

1 sprig Curry Leaves

½ teaspoon Turmeric Powder

1 teaspoon Red Chilli Powder (adjust to taste)

1 teaspoon Coriander Powder

A pinch of Jaggery (optional, balances the tang)

2 tablespoons Oil

½ teaspoon Mustard Seeds

½ teaspoon Cumin Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

2-3 Dry Red Chillies, broken

Salt to taste

Fresh Coriander leaves, chopped (for garnish)26

**Instructions:**

**Prepare Chamagadda:** Peel the chamagadda and chop into 1-inch pieces. Boil or pressure cook them with enough water until tender but not mushy (2-3 whistles in a cooker usually works). Drain and set aside. *Tip: To avoid itchiness, peel chamagadda under running water or wear gloves. Boiling it with a small piece of tamarind can also help.*

**Prepare Tamarind Pulp:** Extract thick pulp from the soaked tamarind and discard any fibers or seeds.27 Set aside.

**Sauté Aromatics:** Heat oil in a heavy-bottomed pan or kadai. Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, dry red chillies, asafoetida, green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds until fragrant.

**Add Onion:** Add the thinly sliced onion and sauté until it turns light golden and translucent.

**Add Spices:** Reduce the flame to low. Add turmeric powder, red chilli powder, and coriander powder. Sauté for about 30 seconds until aromatic, being careful not to burn the spices.

**Add Chamagadda and Tamarind:** Add the boiled chamagadda pieces to the pan. Gently mix them with the spices. Pour in the strained tamarind pulp. Add salt to taste and a pinch of jaggery (if using).

**Simmer the Pulusu:** Add about ½ to 1 cup of water to adjust the consistency of the pulusu. Bring the mixture to a boil, then reduce the flame to low. Cover the pan and let it simmer for 10-15 minutes, allowing the chamagadda to absorb the tangy and spicy flavors and the gravy to thicken slightly.

**Garnish and Serve:** Turn off the flame. Garnish with fresh chopped coriander leaves. Serve Chamagadda Pulusu hot with steamed rice.28

### చామగడ్డ పులుసు (Chamagadda Pulusu) – కొలకాసియా రూట్ (టారో) చింతపండు కూర

చామగడ్డ పులుసు ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ నుండి వచ్చిన ఒక సాంప్రదాయ పుల్లని మరియు కారంగా ఉండే కూర, ఇది చామగడ్డతో తయారు చేయబడుతుంది. ఉడికించినప్పుడు కొద్దిగా జిగురుగా ఉండే దీని ఆకృతికి ప్రసిద్ధి, చామగడ్డ చింతపండు, పచ్చిమిర్చి మరియు సాంప్రదాయ పోపు యొక్క బలమైన రుచులను సంపూర్ణంగా గ్రహిస్తుంది. ఈ పులుసు అన్నానికి అద్భుతమైన జత.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

250 గ్రాముల చామగడ్డ, తొక్క తీసి, 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరిగినది

1 చిన్న చింతపండు ముద్ద (నిమ్మకాయ పరిమాణం), ¾ కప్పు వేడి నీటిలో 15 నిమిషాలు నానబెట్టినది

1 మధ్యస్థ ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి

1 రెమ్మ కరివేపాకు

½ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

1 టీస్పూన్ కారం (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1 టీస్పూన్ ధనియాల పొడి

ఒక చిటికెడు బెల్లం (ఐచ్ఛికం, పులుపును సమతుల్యం చేస్తుంది)

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె

½ టీస్పూన్ ఆవాలు

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

2-3 ఎండు మిర్చి, తుంచినవి

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**చామగడ్డ సిద్ధం చేయడం:** చామగడ్డ తొక్క తీసి 1-అంగుళం ముక్కలుగా తరగాలి. వాటిని తగినంత నీటితో మెత్తగా అయ్యే వరకు ఉడకబెట్టండి లేదా ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికించండి (కుక్కర్‌లో సాధారణంగా 2-3 విజిల్స్ వస్తాయి). నీరు తీసి పక్కన పెట్టండి. *చిట్కా: దురదను నివారించడానికి, ప్రవహించే నీటి కింద చామగడ్డ తొక్క తీయండి లేదా చేతి తొడుగులు ధరించండి. కొద్దిగా చింతపండుతో ఉడకబెట్టడం కూడా సహాయపడుతుంది.*

**చింతపండు గుజ్జు సిద్ధం చేయడం:** నానబెట్టిన చింతపండు నుండి చిక్కటి గుజ్జు తీసి, పీచు లేదా గింజలను పారవేయండి. పక్కన పెట్టండి.

**పోపు వేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్ లేదా కడాయిలో నూనె వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఎండు మిర్చి, ఇంగువ, పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు వేయండి. సువాసన వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**ఉల్లిపాయ కలపడం:** సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయను వేసి, లేత బంగారు రంగులోకి మరియు పారదర్శకంగా మారే వరకు వేయించండి.

**మసాలా దినుసులు కలపడం:** మంటను తగ్గించి సిమ్‌లో పెట్టండి. పసుపు పొడి, కారం మరియు ధనియాల పొడి కలపండి. సువాసన వచ్చేవరకు సుమారు 30 సెకన్లు వేయించండి, మసాలా దినుసులు మాడిపోకుండా జాగ్రత్త వహించండి.

**చామగడ్డ మరియు చింతపండు కలపడం:** ఉడికించిన చామగడ్డ ముక్కలను పాన్‌లో వేయండి. మసాలా దినుసులతో సున్నితంగా కలపండి. వడకట్టిన చింతపండు గుజ్జును పోయండి. రుచికి సరిపడా ఉప్పు మరియు ఒక చిటికెడు బెల్లం (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి.

**పులుసును ఉడకనివ్వడం:** పులుసు యొక్క చిక్కదనాన్ని సర్దుబాటు చేయడానికి సుమారు ½ నుండి 1 కప్పు నీరు కలపండి. మిశ్రమాన్ని మరిగించి, ఆపై మంటను తగ్గించి సిమ్‌లో పెట్టండి. మూత పెట్టి, 10-15 నిమిషాలు ఉడకనివ్వండి, చామగడ్డ పుల్లని మరియు కారమైన రుచులను గ్రహించడానికి మరియు పులుసు కొద్దిగా చిక్కబడటానికి ఇది సహాయపడుతుంది.

**అలంకరించి వడ్డించడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. తరిగిన కొత్తిమీరతో అలంకరించండి. చామగడ్డ పులుసును వేడి వేడిగా అన్నంతో వడ్డించండి.

### 10. Kalchina Vankaya Koora (కాల్చిన వంకాయ కూర) – Burnt Brinjal Mash

Kalchina Vankaya Koora is a rustic, flavorful, and incredibly simple dish that captures the smoky essence of brinjal (eggplant). This "burnt" brinjal mash, similar to baingan bharta, is a traditional tribal and rural preparation from Andhra and Telangana, where the brinjal is directly roasted over an open flame, giving it a distinct smoky aroma and taste. It's often served as a side dish or a smoky chutney with rice or rotis.

**Ingredients:**

1 large Brinjal (Vankaya), preferably a large, round, purple one (also known as "gulla vankaya" or "lavangam vankaya")

1 small Onion, finely chopped

2-3 Green Chillies, finely chopped (adjust to spice preference)

1-2 cloves Garlic, crushed or finely chopped (optional)

1 tablespoon Oil (preferably Sesame oil or Peanut oil for flavor)

½ teaspoon Mustard Seeds

½ teaspoon Cumin Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

A few Curry Leaves

Fresh Coriander leaves, chopped (for garnish)29

Salt to taste

**Instructions:**

**Roast Brinjal:** Wash the brinjal and pat it dry. Make a few slits on the brinjal with a knife (this helps it cook evenly and prevents bursting). You can also insert a few garlic cloves into the slits if using. Lightly apply a thin layer of oil all over the brinjal.

**Roast Over Flame:** Place the brinjal directly over a medium-high open flame (gas stove, charcoal, or even a grill). Rotate it frequently using tongs until the skin is charred and black, and the brinjal feels soft and mushy when pressed. This indicates it's cooked through.

**Cool and Peel:** Once roasted, immediately transfer the hot brinjal to a bowl of cold water (this helps in easy peeling) or cover it with a lid for 5-10 minutes to let it steam and cool slightly. Carefully peel off the charred skin. Remove the stem. Check for any worms or tough spots inside.

**Mash Brinjal:** Mash the roasted and peeled brinjal thoroughly with a fork or a potato masher until it forms a coarse paste. Do not blend in a mixer, as it will lose its texture.

**Prepare Tempering:** In a small pan, heat oil. Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, asafoetida, dry red chillies (if using), green chillies, crushed garlic (if using), and curry leaves. Sauté for a few seconds until aromatic.

**Combine and Sauté:** Add the finely chopped onion to the tempering and sauté until it turns translucent.

**Mix with Brinjal:** Add the mashed brinjal to the pan. Mix everything well. Add salt to taste.

**Simmer for Flavors:** Cook on a low flame for about 5-7 minutes, stirring occasionally, allowing the flavors to meld and any excess moisture to evaporate.

**Garnish and Serve:** Turn off the flame. Garnish generously with fresh chopped coriander leaves. Serve Kalchina Vankaya Koora hot with steamed rice, jowar roti, or chapati.

### కాల్చిన వంకాయ కూర (Kalchina Vankaya Koora) – బర్న్ట్ బ్రింజల్ మాష్

కాల్చిన వంకాయ కూర వంకాయ యొక్క పొగ వాసనను సంగ్రహించే ఒక గ్రామీణ, రుచికరమైన మరియు చాలా సులభమైన వంటకం. ఇది బైంగన్ భర్త లాంటి "కాల్చిన" వంకాయ మాష్, ఇది ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ నుండి వచ్చిన ఒక సంప్రదాయ గిరిజన మరియు గ్రామీణ తయారీ, ఇక్కడ వంకాయను నేరుగా బహిరంగ మంటపై కాల్చి, దానికి ప్రత్యేకమైన పొగ వాసన మరియు రుచిని ఇస్తుంది. దీనిని తరచుగా అన్నం లేదా రోటీలతో సైడ్ డిష్ లేదా పొగ వాసనగల పచ్చడి వలె వడ్డిస్తారు.30

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 పెద్ద వంకాయ, ( "గుళ్ళ వంకాయ" లేదా "లవంగం వంకాయ" అని కూడా పిలువబడే పెద్ద, గుండ్రని, ఊదా రంగు వంకాయ అయితే మంచిది)

1 చిన్న ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగినవి (కారం రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1-2 వెల్లుల్లి రెబ్బలు, దంచినవి లేదా సన్నగా తరిగినవి (ఐచ్ఛికం)

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె (రుచి కోసం నువ్వుల నూనె లేదా వేరుశెనగ నూనె అయితే మంచిది)

½ టీస్పూన్ ఆవాలు

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

ఒక చిటికెడు ఇంగువ

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**వంకాయను కాల్చడం:** వంకాయను కడిగి పొడిగా తుడవండి. వంకాయకు కత్తితో కొన్ని చీలికలు చేయండి (ఇది సమానంగా ఉడకడానికి మరియు పగలకపోవడానికి సహాయపడుతుంది). మీరు వాడుతున్నట్లయితే కొన్ని వెల్లుల్లి రెబ్బలను చీలికలలోకి దూర్చవచ్చు. వంకాయకు తేలికగా నూనెను పూయండి.

**మంటపై కాల్చడం:** వంకాయను మధ్యస్థ-అధిక బహిరంగ మంటపై (గ్యాస్ స్టవ్, బొగ్గు, లేదా గ్రిల్) నేరుగా ఉంచండి. చిమటలతో తరచుగా తిప్పుతూ, చర్మం మాడి నల్లగా అయ్యే వరకు, మరియు వంకాయ నొక్కినప్పుడు మెత్తగా అయ్యే వరకు కాల్చండి. ఇది పూర్తిగా ఉడికినట్లు సూచిస్తుంది.

**చల్లబరచి తొక్క తీయడం:** కాల్చిన తర్వాత, వేడి వంకాయను వెంటనే చల్లని నీటి గిన్నెలోకి మార్చండి (ఇది తొక్క సులభంగా రావడానికి సహాయపడుతుంది) లేదా 5-10 నిమిషాలు మూతతో కప్పి ఉంచండి, ఆవిరిలో ఉడికి కొద్దిగా చల్లబడటానికి. మాడిన తొక్కను జాగ్రత్తగా తీసివేయండి. తొడిమను తీసివేయండి. లోపల పురుగులు లేదా గట్టి ప్రదేశాలు ఉన్నాయో లేదో తనిఖీ చేయండి.

**వంకాయను మెదపడం:** కాల్చి, తొక్క తీసిన వంకాయను ఫోర్క్‌తో లేదా పొటాటో మాషర్‌తో బాగా మెదపండి, అది కరుకుగా ఉండే పేస్ట్‌లా మారాలి. మిక్సర్‌లో రుబ్బవద్దు, అలా చేస్తే దాని ఆకృతిని కోల్పోతుంది.

**పోపు సిద్ధం చేయడం:** ఒక చిన్న పాన్‌లో నూనె వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఇంగువ, ఎండు మిర్చి (ఉపయోగిస్తుంటే), పచ్చిమిర్చి, దంచిన వెల్లుల్లి (ఉపయోగిస్తుంటే), మరియు కరివేపాకు వేయండి. సువాసన వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**కలిపి వేయించడం:** సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయను పోపులో వేసి, పారదర్శకంగా మారే వరకు వేయించండి.

**వంకాయతో కలపడం:** మెత్తని వంకాయను పాన్‌లో వేయండి. అన్నిటినీ బాగా కలపండి. రుచికి సరిపడా ఉప్పు వేయండి.

**రుచులు కలవడానికి ఉడకనివ్వడం:** తక్కువ మంటపై సుమారు 5-7 నిమిషాలు ఉడికించండి, అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ, రుచులు కలిసిపోయి మరియు అదనపు తేమ ఆవిరైపోయేలా చూసుకోండి.

**అలంకరించి వడ్డించడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. తరిగిన తాజా కొత్తిమీరతో ఉదారంగా అలంకరించండి. కాల్చిన వంకాయ కూరను వేడి వేడిగా అన్నం, జొన్న రొట్టె లేదా చపాతీతో వడ్డించండి.

### 11. Garelu (గారెలు) – Deep-Fried Urad Dal Vadas1

Garelu are crispy, savory fritters made from urad dal (black gram), a cherished snack or side dish across Andhra and Telangana.2 These deep-fried delights are a must-have during festivals like Sankranti and Dasara, offering a satisfying crunch on the outside and a soft, fluffy texture inside. They're often enjoyed with spicy ginger chutney or a flavorful sambar.

**Ingredients:**

1 cup Urad Dal (split black gram, skinned)3

2-3 Green Chillies (adjust to your spice level)

1-inch piece Ginger, peeled and roughly chopped

1 small Onion, finely chopped (optional, for flavor)4

A few Curry Leaves, finely chopped5

2 tablespoons Fresh Coriander Leaves, finely chopped

½ teaspoon Cumin Seeds

¼ teaspoon Black Peppercorns, crushed (optional, for extra flavor)

Salt to taste

Oil for deep frying6

**Instructions:**

**Soak Urad Dal:** Wash the urad dal thoroughly and soak it in plenty of water for at least 4-5 hours, or preferably overnight.7 This is crucial for achieving a smooth batter and soft vadas.

**Drain and Grind:** After soaking, drain the water completely. There should be no excess water. Transfer the soaked dal to a mixer grinder. Add green chillies and ginger. Grind into a very smooth, thick paste, adding only a tablespoon or two of water if absolutely necessary. The batter should be thick enough to hold its shape when dropped.

**Prepare Batter:** Transfer the ground batter to a large bowl. Add finely chopped onion (if using), curry leaves, coriander leaves, cumin seeds, crushed black peppercorns, and salt to taste. Mix everything thoroughly. You can beat the batter with your hand for a few minutes to incorporate air, which makes the vadas fluffier.8

**Check Consistency:** To check if the batter is ready, drop a small ball of batter into a bowl of water. If it floats, it's perfect. If it sinks, you might need to beat it a bit more or add a tiny pinch of rice flour if it's too watery (but avoid adding flour if possible).

**Heat Oil:** Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium heat.9 The oil should be hot enough but not smoking.

**Shape Garelu:** Wet your palm slightly. Take a small portion of the batter, flatten it into a disc (like a donut) about 2-3 inches in diameter, and make a hole in the center with your finger. Alternatively, you can use a banana leaf or a plastic sheet greased with a little oil to shape them before gently dropping them into the hot oil.

**Deep Fry:** Carefully slide the shaped garelu into the hot oil.10 Don't overcrowd the pan. Fry on medium flame, flipping occasionally, until they turn golden brown and crispy on both sides.

**Drain and Serve:** Remove the fried garelu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil. Serve hot with Allam Pachadi (ginger chutney), peanut chutney, or sambar.

### గారెలు (Garelu) – డీప్-ఫ్రైడ్ మినప వడలు

### గారెలు ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ అంతటా ఆదరించబడే మినపప్పు (ఉరద్ దాల్)తో తయారు చేయబడిన కరకరలాడే, రుచికరమైన వడలు. ఈ డీప్-ఫ్రైడ్ వంటకం సంక్రాంతి మరియు దసరా వంటి పండుగలలో తప్పనిసరిగా ఉండవలసినది, బయట కరకరలాడుతూ లోపల మృదువైన, మెత్తని ఆకృతిని అందిస్తుంది. వీటిని తరచుగా కారపు అల్లం పచ్చడి లేదా రుచికరమైన సాంబార్‌తో తింటారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు మినపప్పు (పొట్టు తీసినవి)

2-3 పచ్చిమిర్చి (మీ కారం స్థాయికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1-అంగుళం అల్లం ముక్క, తొక్క తీసి, ముక్కలుగా తరిగినది

1 చిన్న ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు, సన్నగా తరిగినవి11

2 టేబుల్ స్పూన్ల తాజా కొత్తిమీర, సన్నగా తరిగినది

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

¼ టీస్పూన్ మిరియాల పొడి, దంచినది (ఐచ్ఛికం, అదనపు రుచి కోసం)

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**మినపప్పు నానబెట్టడం:** మినపప్పును శుభ్రంగా కడిగి, కనీసం 4-5 గంటలు లేదా రాత్రంతా తగినంత నీటిలో నానబెట్టండి. మృదువైన పిండి మరియు మెత్తని వడల కోసం ఇది చాలా ముఖ్యం.

**నీరు తీసి, రుబ్బడం:** నానబెట్టిన తర్వాత, నీటిని పూర్తిగా తీసివేయండి. అదనపు నీరు ఉండకూడదు. నానబెట్టిన పప్పును మిక్సర్ గ్రైండర్‌కు మార్చండి. పచ్చిమిర్చి మరియు అల్లం కలపండి. చాలా మృదువైన, చిక్కటి పేస్ట్‌లా రుబ్బండి, అవసరమైతే కేవలం ఒకటి లేదా రెండు టేబుల్ స్పూన్ల నీటిని మాత్రమే కలపండి. పిండి వేసినప్పుడు దాని ఆకృతిని నిలుపుకునేంత చిక్కగా ఉండాలి.

**పిండి సిద్ధం చేయడం:** రుబ్బిన పిండిని ఒక పెద్ద గిన్నెకు మార్చండి. సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ (ఉపయోగిస్తుంటే), కరివేపాకు, కొత్తిమీర, జీలకర్ర, దంచిన మిరియాల పొడి మరియు రుచికి సరిపడా ఉప్పు కలపండి. అన్నిటినీ బాగా కలపండి. పిండిని మీ చేతితో కొన్ని నిమిషాలు కొట్టడం వల్ల గాలి కలిసి, వడలు మరింత మెత్తగా వస్తాయి.

**చిక్కదనాన్ని తనిఖీ చేయండి:** పిండి సిద్ధంగా ఉందో లేదో తనిఖీ చేయడానికి, పిండిలో చిన్న ఉండను నీటి గిన్నెలో వేయండి. అది తేలితే, అది సరైనది. అది మునిగిపోతే, మీరు దానిని కొద్దిగా ఎక్కువ కొట్టాలి లేదా అది చాలా నీరుగా ఉంటే కొద్దిగా బియ్యప్పిండిని కలపాలి (కానీ వీలైనంత వరకు పిండిని కలపకుండా ఉండండి).

**నూనె వేడి చేయడం:** కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం మధ్యస్థ మంటపై నూనె వేడి చేయండి. నూనె తగినంత వేడిగా ఉండాలి కానీ పొగ రాకూడదు.

**గారెలు తయారు చేయడం:** మీ అరచేతిని కొద్దిగా తడిపండి. పిండిలో చిన్న భాగాన్ని తీసుకుని, దానిని సుమారు 2-3 అంగుళాల వ్యాసం గల వడలా (డోనట్ లాగా) చదును చేయండి మరియు మీ వేలితో మధ్యలో ఒక రంధ్రం చేయండి. ప్రత్యామ్నాయంగా, మీరు అరటి ఆకు లేదా కొద్దిగా నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్‌ను ఉపయోగించి వాటిని ఆకృతి చేసి, వేడిగా ఉన్న నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవవచ్చు.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:** ఆకృతి చేసిన గారెలను వేడి నూనెలోకి జాగ్రత్తగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ వడలు వేయవద్దు. మధ్యస్థ మంటపై, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, రెండు వైపులా బంగారు రంగులోకి మారి కరకరలాడే వరకు వేయించండి.

**నూనె తీసి వడ్డించడం:** వేయించిన గారెలను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి. అల్లం పచ్చడి, పల్లీల పచ్చడి లేదా సాంబార్‌తో వేడి వేడిగా వడ్డించండి.

### 12. Punugulu (పునుగులు) – Crispy Fritters from Idli/Dosa Batter12

Punugulu are popular, crispy, and delightful fritters from Andhra Pradesh, typically made using leftover idli or dosa batter.13 This ingenious way of repurposing batter results in a quick, delicious, and satisfying snack that's perfect for evening tea or as an appetizer. They're golden brown and crunchy on the outside, and soft and airy inside, making them utterly irresistible.

**Ingredients:**

2 cups Leftover Idli/Dosa Batter (should be slightly fermented and thick)

1 small Onion, finely chopped14

2-3 Green Chillies, finely chopped (adjust to spice level)

1-inch piece Ginger, finely chopped (optional)

A few Curry Leaves, finely chopped15

2 tablespoons Fresh Coriander Leaves, finely chopped16

1 tablespoon Rice Flour (optional, for extra crispiness if batter is too thin)17

½ teaspoon Cumin Seeds18

Salt to taste (adjust, as batter usually has salt)

Oil for deep frying

**Instructions:**

**Prepare the Batter:** Ensure your idli/dosa batter is at the right consistency – it should be thick, not watery. If it's too thin, you can add 1 tablespoon of rice flour to achieve a slightly thicker consistency and extra crispiness.19

**Add Flavorings:** To the batter, add finely chopped onion, green chillies, ginger (if using), curry leaves, coriander leaves, and cumin seeds. Mix everything thoroughly. Taste and adjust salt if needed, remembering the original batter might already contain salt.

**Heat Oil:** Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium-high heat. The oil should be hot enough for the punugulu to puff up immediately.

**Drop Fritters:** Once the oil is hot, reduce the flame to medium.20 Take small portions of the batter (about ½ tablespoon each) with your fingers or a small spoon and gently drop them into the hot oil. Don't overcrowd the pan.

**Deep Fry:** Fry the punugulu on medium flame, turning them occasionally, until they turn uniformly golden brown and crispy on all sides.

**Drain and Serve:** Once cooked, remove the punugulu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil.21 Serve hot with coconut chutney, peanut chutney, or tomato chutney.

### పునుగులు (Punugulu) – ఇడ్లీ/దోస పిండితో కరకరలాడే ఫ్రిట్టర్స్

పునుగులు ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి వచ్చిన ప్రసిద్ధ, కరకరలాడే మరియు రుచికరమైన ఫ్రిట్టర్స్, సాధారణంగా మిగిలిపోయిన ఇడ్లీ లేదా దోస పిండితో తయారు చేయబడతాయి. ఈ అద్భుతమైన పద్ధతిలో పిండిని తిరిగి ఉపయోగించడం వల్ల సాయంత్రం టీకి లేదా అపటైజర్‌గా త్వరగా, రుచికరంగా మరియు సంతృప్తికరంగా ఉండే స్నాక్ లభిస్తుంది. అవి బయట బంగారు రంగులో, కరకరలాడుతూ, లోపల మెత్తగా మరియు గాలిలాగా ఉంటాయి, వాటిని అస్సలు వదులుకోలేము.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

2 కప్పుల మిగిలిపోయిన ఇడ్లీ/దోస పిండి (కొద్దిగా పులిసినది మరియు చిక్కగా ఉండాలి)

1 చిన్న ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగినవి (కారం స్థాయికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1-అంగుళం అల్లం ముక్క, సన్నగా తరిగినది (ఐచ్ఛికం)

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు, సన్నగా తరిగినవి22

2 టేబుల్ స్పూన్ల తాజా కొత్తిమీర, సన్నగా తరిగినది

1 టేబుల్ స్పూన్ బియ్యప్పిండి (ఐచ్ఛికం, పిండి చాలా పల్చగా ఉంటే అదనపు కరకర కోసం)

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

రుచికి సరిపడా ఉప్పు (పిండిలో సాధారణంగా ఉప్పు ఉంటుంది కాబట్టి సర్దుబాటు చేయండి)

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**పిండిని సిద్ధం చేయడం:** మీ ఇడ్లీ/దోస పిండి సరైన చిక్కదనంలో ఉండేలా చూసుకోండి – అది చిక్కగా ఉండాలి, నీరుగా ఉండకూడదు. అది చాలా పల్చగా ఉంటే, కొద్దిగా చిక్కటి ఆకృతిని మరియు అదనపు కరకర కోసం 1 టేబుల్ స్పూన్ బియ్యప్పిండిని కలపవచ్చు.

**రుచులు కలపడం:** పిండికి, సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ, పచ్చిమిర్చి, అల్లం (ఉపయోగిస్తుంటే), కరివేపాకు, కొత్తిమీర మరియు జీలకర్ర కలపండి. అన్నిటినీ బాగా కలపండి. రుచి చూసి, అవసరమైతే ఉప్పు సర్దుబాటు చేయండి, అసలు పిండిలో ఇప్పటికే ఉప్పు ఉండవచ్చు.

**నూనె వేడి చేయడం:** కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం మధ్యస్థ-అధిక మంటపై నూనె వేడి చేయండి. పునుగులు వెంటనే పొంగేంత వేడిగా నూనె ఉండాలి.

**పునుగులు వేయడం:** నూనె వేడి అయిన తర్వాత, మంటను మధ్యస్థానికి తగ్గించండి. మీ వేళ్ళతో లేదా చిన్న స్పూన్‌తో పిండిలో చిన్న భాగాలు (సుమారు ½ టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున) తీసుకుని, వేడి నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ పునుగులు వేయవద్దు.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:** మధ్యస్థ మంటపై పునుగులను వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అన్ని వైపులా సమానంగా బంగారు రంగులోకి మారి కరకరలాడే వరకు వేయించండి.

**నూనె తీసి వడ్డించడం:** ఉడికిన తర్వాత, పునుగులను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి. కొబ్బరి పచ్చడి, పల్లీల పచ్చడి లేదా టమాటా పచ్చడితో వేడి వేడిగా వడ్డించండి.

### 13. Chekkalu (చెక్కలు) – Crispy Rice Flour Crackers23

Chekkalu are irresistible savory crackers, a beloved snack from Andhra Pradesh and Telangana.24 Made primarily from rice flour, these thin, crispy discs are flavored with butter, green chillies, ginger, and curry leaves, offering a delightful crunch with every bite. They are a popular tea-time snack and are often prepared during festivals or for special occasions.25

**Ingredients:**

1 cup Rice Flour

2 tablespoons Butter, softened (or Ghee)

2-3 Green Chillies, finely chopped26

½ inch piece Ginger, grated or finely chopped

A few Curry Leaves, finely chopped

2 tablespoons Roasted Peanuts, crushed (optional, for texture and flavor)

1 teaspoon Cumin Seeds

¼ teaspoon Sesame Seeds (optional)

Salt to taste

Approx. ¾ cup Hot Water (adjust as needed)

Oil for deep frying

**Instructions:**

**Prepare the Dough Base:** In a large mixing bowl, combine rice flour, softened butter (or ghee), finely chopped green chillies, grated ginger, finely chopped curry leaves, crushed peanuts (if using), cumin seeds, sesame seeds (if using), and salt to taste. Rub the butter into the flour mixture until it resembles coarse crumbs.

**Knead the Dough:** Gradually add hot water, stirring with a spoon initially as it's hot. Once it's cool enough to handle, knead well to form a smooth, soft, and pliable dough. Cover the dough with a damp cloth and let it rest for 10-15 minutes.

**Roll Chekkalu:** Divide the dough into small, equal-sized balls (smaller than a lemon). You can use a puri press or a rolling pin for shaping.

**Using a Puri Press:** Grease the puri press with a little oil. Place a dough ball in the center, cover it with a greased plastic sheet or another greased sheet, and press gently to form a thin, round disc.

**Using a Rolling Pin:** Place a dough ball between two greased plastic sheets and roll it out thinly using a rolling pin.

**Cut Shapes (Optional):** If you want uniform shapes, you can use a cookie cutter or a small bowl to cut out perfect circles. Gather the excess dough and re-roll.

**Heat Oil:** Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium flame.28 To check if the oil is ready, drop a tiny piece of dough; it should sizzle and come up slowly.

**Deep Fry:** Gently slide the prepared chekkalu into the hot oil. Don't overcrowd the pan. Fry them on medium-low to medium flame, flipping occasionally, until they turn uniformly golden brown and become very crispy. The key to crispiness is slow frying on moderate heat.

**Drain and Store:** Remove the fried chekkalu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil. Once completely cooled, store them in an airtight container. Chekkalu stay fresh and crispy for several days to a week.

### చెక్కలు (Chekkalu) – కరకరలాడే బియ్యప్పిండి క్రాకర్స్

చెక్కలు కరకరలాడే, రుచికరమైన క్రాకర్లు, ఆంధ్రప్రదేశ్ మరియు తెలంగాణలో ఒక ప్రియమైన స్నాక్. ప్రధానంగా బియ్యప్పిండితో తయారు చేయబడిన ఈ పలుచని, కరకరలాడే డిస్క్‌లు వెన్న, పచ్చిమిర్చి, అల్లం మరియు కరివేపాకుతో రుచిగా ఉంటాయి, ప్రతి కాటుకు అద్భుతమైన కరకరలాడుతాయి. ఇవి ఒక ప్రసిద్ధ టీ-టైమ్ స్నాక్ మరియు తరచుగా పండుగలు లేదా ప్రత్యేక సందర్భాలలో తయారు చేయబడతాయి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు బియ్యప్పిండి

2 టేబుల్ స్పూన్ల వెన్న, మెత్తబడినది (లేదా నెయ్యి)

2-3 పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగినవి

½ అంగుళం అల్లం ముక్క, తురిమినది లేదా సన్నగా తరిగినది

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు, సన్నగా తరిగినవి29

2 టేబుల్ స్పూన్ల వేయించిన వేరుశెనగలు, దంచినవి (ఐచ్ఛికం, ఆకృతి మరియు రుచి కోసం)

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

¼ టీస్పూన్ నువ్వులు (ఐచ్ఛికం)

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

సుమారు ¾ కప్పు వేడి నీరు (అవసరాన్ని బట్టి సర్దుబాటు చేయండి)

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**పిండిని సిద్ధం చేయడం:** ఒక పెద్ద మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, బియ్యప్పిండి, మెత్తబడిన వెన్న (లేదా నెయ్యి), సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిర్చి, తురిమిన అల్లం, సన్నగా తరిగిన కరివేపాకు, దంచిన వేరుశెనగలు (ఉపయోగిస్తుంటే), జీలకర్ర, నువ్వులు (ఉపయోగిస్తుంటే), మరియు రుచికి సరిపడా ఉప్పు కలపండి. వెన్నను పిండి మిశ్రమంలో బాగా కలపండి, అది కరుకుగా ఉండే పొడిలా మారే వరకు.

**పిండి కలపడం:** నెమ్మదిగా వేడి నీరు పోస్తూ, అది వేడిగా ఉన్నందున ముందుగా చెంచాతో కలపండి. అది పట్టుకోవడానికి తగినంత చల్లబడిన తర్వాత, మెత్తగా, నునుపుగా మరియు సాగే పిండిని తయారు చేయడానికి బాగా కలపండి. పిండిని తడి వస్త్రంతో కప్పి 10-15 నిమిషాలు విశ్రాంతి తీసుకోండి.

**చెక్కలు చేయడం:** పిండిని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ముద్దలుగా (నిమ్మకాయ కంటే చిన్నవి) విభజించండి. ఆకృతి చేయడానికి మీరు పూరీ ప్రెస్ లేదా రోలింగ్ పిన్ను ఉపయోగించవచ్చు.

**పూరీ ప్రెస్ ఉపయోగించి:** పూరీ ప్రెస్‌కు కొద్దిగా నూనె పూయండి. మధ్యలో ఒక పిండి ఉండను ఉంచి, దానిని నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్‌తో లేదా మరొక నూనె పూసిన షీట్‌తో కప్పి, పలుచని, గుండ్రని డిస్క్‌ను తయారు చేయడానికి సున్నితంగా నొక్కండి.

**రోలింగ్ పిన్ ఉపయోగించి:** ఒక పిండి ఉండను రెండు నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్ల మధ్య ఉంచి, రోలింగ్ పిన్‌తో పలుచగా రోల్ చేయండి.

**ఆకృతులు కట్ చేయడం (ఐచ్ఛికం):** మీరు ఒకే ఆకృతులు కావాలంటే, మీరు కుకీ కట్టర్ లేదా చిన్న గిన్నెను ఉపయోగించి ఖచ్చితమైన వృత్తాలను కట్ చేయవచ్చు. మిగిలిన పిండిని సేకరించి మళ్ళీ రోల్ చేయండి.

**నూనె వేడి చేయడం:** కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం మధ్యస్థ మంటపై నూనె వేడి చేయండి. నూనె సిద్ధంగా ఉందో లేదో తనిఖీ చేయడానికి, పిండిలో చిన్న ముక్కను వేయండి; అది బుసబుసమని నెమ్మదిగా పైకి రావాలి.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:** సిద్ధం చేసిన చెక్కలను వేడి నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ చెక్కలు వేయవద్దు. మధ్యస్థ-తక్కువ నుండి మధ్యస్థ మంటపై వాటిని వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అవి పూర్తిగా బంగారు రంగులోకి మారి చాలా కరకరలాడే వరకు. కరకరలాడేలా చేయడానికి నెమ్మదిగా మితమైన వేడిపై వేయించడం ముఖ్యం.

**నూనె తీసి నిల్వ చేయడం:** వేయించిన చెక్కలను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి. పూర్తిగా చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో నిల్వ చేయండి. చెక్కలు చాలా రోజుల నుండి ఒక వారం వరకు తాజాగా మరియు కరకరలాడుతూ ఉంటాయి.

### 14. Boorelu (బూరెలు) – Deep-Fried Sweet Balls Stuffed with Jaggery and Dal Paste

Boorelu are exquisite sweet dumplings, a crown jewel of Andhra and Telangana festive cuisine.30 These deep-fried, golden-brown spheres are a labor of love, featuring a soft, fluffy outer layer made from urad dal and rice batter, and a delectable sweet filling (poornam) of jaggery and chana dal. Boorelu are typically prepared during major festivals like Sankranti, Ugadi, and Deepavali, symbolizing prosperity and joy.

**Ingredients:**

**For the Outer Batter (Dough):**

1 cup Raw Rice (Sona Masuri or regular rice)

¼ cup Urad Dal (split black gram, skinned)

A pinch of Salt

Water for soaking and grinding

**For the Sweet Filling (Poornam):**

1 cup Chana Dal (split Bengal gram)

1 cup Jaggery, grated or powdered (adjust to taste)

¼ teaspoon Cardamom Powder

2 tablespoons Ghee (clarified butter) (optional, for richness)

A few strands of Saffron (optional, soaked in 1 tbsp warm milk)

Oil for deep frying

**Instructions:**

**Prepare Outer Batter (Previous Day or 5-6 hours ahead):**

Wash rice and urad dal separately. Soak them in enough water for 4-5 hours or overnight.

Drain the water completely from both. Grind the soaked rice and urad dal together in a mixer grinder to a very smooth, thick, and slightly fluffy batter. Add very little water, just enough to grind. The consistency should be like idli batter but slightly thicker. Add a pinch of salt and mix well. Let it ferment for a few hours (if desired for a slightly sour taste, though optional for boorelu). Set aside.

**Prepare the Poornam (Filling):**

Wash chana dal and pressure cook it with just enough water (about 1.5 cups) until it's very soft but not mushy. (Usually 3-4 whistles on medium flame). Drain any excess water immediately.

Mash the cooked chana dal thoroughly with a potato masher or grind it to a smooth paste in a mixer grinder (without adding water).

In a heavy-bottomed pan, combine the mashed chana dal and grated jaggery. Cook on a low flame, stirring continuously, until the jaggery melts and the mixture thickens and leaves the sides of the pan. It should be a non-sticky, thick dough-like consistency.

Add cardamom powder, ghee (if using), and saffron strands (if using). Mix well and turn off the flame.

Let the poornam cool down completely. Once cooled, divide the poornam into small, equal-sized balls (lemon-sized).31

**Heat Oil:** Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium flame.32

**Dip and Fry Boorelu:**

Dip each poornam ball into the prepared outer batter, ensuring it's evenly coated on all sides.33 The batter should be thick enough to coat the ball well.

Carefully slide the coated balls into the hot oil. Don't overcrowd the pan.

Fry on medium flame, turning them occasionally, until they turn uniformly golden brown and crispy on the outside.

Remove the fried boorelu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil.

**Serve:** Serve the delicious Boorelu warm as a festive treat or dessert.

### బూరెలు (Boorelu) – బెల్లం మరియు పప్పు మిశ్రమంతో నింపిన డీప్-ఫ్రైడ్ స్వీట్ బాల్స్

బూరెలు ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ పండుగ వంటకాలలో ఒక అద్భుతమైన తీపి వంటకం. ఈ డీప్-ఫ్రైడ్, బంగారు రంగు గోళాలు మినపప్పు మరియు బియ్యప్పిండితో చేసిన మృదువైన, మెత్తని బయటి పొరను, మరియు బెల్లం మరియు శనగపప్పుతో తయారు చేయబడిన రుచికరమైన తీపి పూరణం (పూర్ణం)ను కలిగి ఉంటాయి. బూరెలు సాధారణంగా సంక్రాంతి, ఉగాది మరియు దీపావళి వంటి ప్రధాన పండుగలలో తయారు చేయబడతాయి, ఇవి శ్రేయస్సు మరియు ఆనందానికి ప్రతీక.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**బయటి పిండి కోసం:**

1 కప్పు పచ్చి బియ్యం (సోనా మసూరి లేదా సాధారణ బియ్యం)

¼ కప్పు మినపప్పు (పొట్టు తీసినవి)

చిటికెడు ఉప్పు

నానబెట్టడానికి మరియు రుబ్బడానికి నీరు

**తీపి పూరణం (పూర్ణం) కోసం:**

1 కప్పు శనగపప్పు

1 కప్పు బెల్లం, తురిమినది లేదా పొడి (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

కొన్ని కుంకుమపువ్వు పోగులు (ఐచ్ఛికం, 1 టేబుల్ స్పూన్ గోరువెచ్చని పాలలో నానబెట్టినవి)

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బయటి పిండి సిద్ధం చేయడం (ముందు రోజు లేదా 5-6 గంటల ముందు):**

బియ్యం మరియు మినపప్పును విడివిడిగా కడగండి. వాటిని తగినంత నీటిలో 4-5 గంటలు లేదా రాత్రంతా నానబెట్టండి.

రెండుంటి నుండి నీటిని పూర్తిగా తీసివేయండి. నానబెట్టిన బియ్యం మరియు మినపప్పును మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో కలిపి చాలా మృదువైన, చిక్కటి మరియు కొద్దిగా మెత్తని పిండిలా రుబ్బండి. చాలా తక్కువ నీరు, రుబ్బడానికి సరిపడా మాత్రమే కలపండి. చిక్కదనం ఇడ్లీ పిండిలా ఉండాలి కానీ కొద్దిగా చిక్కగా ఉండాలి. చిటికెడు ఉప్పు వేసి బాగా కలపండి. కొన్ని గంటలు పులియబెట్టండి (కొద్దిగా పుల్లని రుచి కోసం కావాలంటే, బూరెల కోసం ఇది ఐచ్ఛికం). పక్కన పెట్టండి.

**పూర్ణం (పూరణం) సిద్ధం చేయడం:**

శనగపప్పును కడిగి, తగినంత నీటితో (సుమారు 1.5 కప్పులు) మెత్తగా అయ్యే వరకు ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికించండి, కానీ మెత్తగా మారకూడదు. (సాధారణంగా మధ్యస్థ మంటపై 3-4 విజిల్స్). వెంటనే ఏదైనా అదనపు నీటిని తీసివేయండి.

ఉడికించిన శనగపప్పును పొటాటో మాషర్‌తో బాగా మెదపండి లేదా మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో (నీరు కలపకుండా) మెత్తని పేస్ట్‌లా రుబ్బండి.

మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, మెత్తని శనగపప్పు మరియు తురిమిన బెల్లాన్ని కలపండి. తక్కువ మంటపై, నిరంతరం కలుపుతూ, బెల్లం కరిగి మిశ్రమం చిక్కబడి పాన్ అంచులను విడిచిపెట్టే వరకు ఉడికించండి. ఇది అంటుకోని, చిక్కటి పిండిలాంటి చిక్కదనంలో ఉండాలి.

యాలకుల పొడి, నెయ్యి (ఉపయోగిస్తుంటే), మరియు కుంకుమపువ్వు పోగులు (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి. బాగా కలిపి పొయ్యి ఆర్పేయండి.

పూర్ణం పూర్తిగా చల్లబరచండి. చల్లబడిన తర్వాత, పూర్ణాన్ని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా (నిమ్మకాయ పరిమాణం) విభజించండి.

**నూనె వేడి చేయడం:** కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం మధ్యస్థ మంటపై నూనె వేడి చేయండి.

**బూరెలు ముంచి వేయించడం:**

ప్రతి పూర్ణం ఉండను సిద్ధం చేసిన బయటి పిండిలో ముంచి, అన్ని వైపులా సమానంగా పూత పడేలా చూసుకోండి. ఉండను బాగా కప్పడానికి పిండి తగినంత చిక్కగా ఉండాలి.

పూత పడిన ఉండలను వేడి నూనెలోకి జాగ్రత్తగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ బూరెలు వేయవద్దు.

మధ్యస్థ మంటపై వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అవి అన్ని వైపులా సమానంగా బంగారు రంగులోకి మారి బయట కరకరలాడే వరకు.

వేయించిన బూరెలను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి.

**వడ్డించడం:** రుచికరమైన బూరెలను వేడి వేడిగా పండుగ వంటకంగా లేదా డెజర్ట్‌గా వడ్డించండి.

### 15. Kudumulu (కుడుములు) – Steamed Rice Flour Dumplings34

Kudumulu are soft, steamed rice flour dumplings, a humble yet significant offering to Lord Ganesha, especially during Ganesh Chaturthi.35 These gluten-free and vegan dumplings are light, easy to digest, and can be made plain or with a sweet jaggery and coconut filling. They symbolize simplicity and devotion, making them a popular and traditional part of poojas.36

**Ingredients:**

**For Plain Kudumulu:**

1 cup Rice Flour

1 ½ cups Water

½ teaspoon Salt

1 teaspoon Ghee or Oil (optional, for texture)

**For Sweet Kudumulu (optional, with filling similar to Boorelu poornam):**

**Dough:** Same as plain kudumulu dough.

**Filling (Poornam):**

½ cup Chana Dal, cooked and mashed

½ cup Jaggery, grated

¼ teaspoon Cardamom Powder

**Instructions:**

**Making Plain Kudumulu:**

**Prepare Water:** In a heavy-bottomed pan, bring 1 ½ cups of water to a boil. Add salt and ghee/oil (if using).

**Add Rice Flour:** Once the water starts boiling vigorously, reduce the flame to very low. Add the rice flour gradually, stirring continuously with a wooden spoon to prevent lumps.

**Cook and Knead:** Keep stirring until all the water is absorbed and the mixture forms a soft, non-sticky dough. Cover the pan and let it cook on very low flame for 2-3 minutes.

**Knead Dough:** Turn off the flame. Transfer the dough to a plate. While it's still warm (but cool enough to handle), wet your hands with a little water or oil and knead the dough thoroughly for a few minutes until it's smooth and pliable.

**Shape Kudumulu:** Divide the dough into small, equal-sized balls or oval shapes. You can also make small discs and press a depression in the center with your thumb (like a modak, but simpler).

**Steam:** Arrange the shaped kudumulu in a steamer basket or idli plates. Steam for 10-15 minutes on medium flame, or until they look glossy and firm to the touch.

**Serve:** Serve plain kudumulu hot with jaggery syrup, ghee, or coconut chutney.

**Making Sweet Kudumulu (with filling):**

**Prepare Poornam:** Cook and mash chana dal. In a pan, combine mashed chana dal, grated jaggery, and cardamom powder. Cook on low flame until the jaggery melts and the mixture thickens into a non-sticky dough-like consistency. Let it cool. Form small balls from the poornam.

**Prepare Outer Dough:** Follow steps 1-4 for plain kudumulu dough.

**Stuff and Shape:** Take a small portion of the rice dough, flatten it into a small disc (like a puri). Place a poornam ball in the center. Carefully bring the edges of the rice dough together to seal the filling completely, forming a round or oval dumpling. Ensure there are no cracks.

**Steam:** Arrange the stuffed kudumulu in a steamer basket or idli plates.37 Steam for 15-20 minutes on medium flame, or until the outer layer looks glossy and cooked through.

**Serve:** Serve sweet kudumulu warm as a delightful festive offering.

### కుడుములు (Kudumulu) – ఆవిరితో ఉడికించిన బియ్యప్పిండి కుడుములు

కుడుములు మృదువైన, ఆవిరితో ఉడికించిన బియ్యప్పిండి కుడుములు, గణేష్ చతుర్థి సమయంలో గణపతికి ఒక వినయపూర్వకమైన మరియు ముఖ్యమైన నైవేద్యం. ఈ గ్లూటెన్-ఫ్రీ మరియు శాకాహార కుడుములు తేలికైనవి, సులభంగా జీర్ణమవుతాయి, మరియు సాదాగా లేదా తీపి బెల్లం మరియు కొబ్బరి పూరణంతో తయారు చేయవచ్చు. అవి సరళత మరియు భక్తికి ప్రతీక, పూజలలో ఒక ప్రసిద్ధ మరియు సాంప్రదాయ భాగంగా ఉంటాయి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**సాదా కుడుముల కోసం:**

1 కప్పు బియ్యప్పిండి

1 ½ కప్పుల నీరు

½ టీస్పూన్ ఉప్పు

1 టీస్పూన్ నెయ్యి లేదా నూనె (ఐచ్ఛికం, ఆకృతి కోసం)

**తీపి కుడుముల కోసం (ఐచ్ఛికం, బూరెల పూర్ణం లాంటి పూరణంతో):**

**పిండి:** సాదా కుడుముల పిండి వలె.

**పూరణం (పూర్ణం):**

½ కప్పు శనగపప్పు, ఉడికించి మెత్తగా చేసినది

½ కప్పు బెల్లం, తురిమినది

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**సాదా కుడుములు చేయడం:**

**నీటిని సిద్ధం చేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, 1 ½ కప్పుల నీటిని మరిగించండి. ఉప్పు మరియు నెయ్యి/నూనె (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి.

**బియ్యప్పిండి కలపడం:** నీరు బాగా మరిగించడం ప్రారంభించిన తర్వాత, మంటను చాలా తక్కువకు తగ్గించండి. బియ్యప్పిండిని నెమ్మదిగా వేస్తూ, ఉండలు కట్టకుండా చెక్క గరిటెతో నిరంతరం కలుపుతూ ఉండండి.

**ఉడకబెట్టి కలపడం:** నీరంతా ఇంకిపోయి, మిశ్రమం మెత్తని, అంటుకోని పిండిలా మారే వరకు కలుపుతూ ఉండండి. పాన్‌కు మూత పెట్టి, చాలా తక్కువ మంటపై 2-3 నిమిషాలు ఉడకనివ్వండి.

**పిండి కలపడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. పిండిని ఒక ప్లేట్‌కు మార్చండి. అది ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు (కానీ పట్టుకోవడానికి తగినంత చల్లగా ఉన్నప్పుడు), మీ చేతులకు కొద్దిగా నీరు లేదా నూనె రాసుకుని, పిండిని కొన్ని నిమిషాలు బాగా కలపండి, అది నునుపుగా మరియు సాగేలా మారుతుంది.

**కుడుములు తయారు చేయడం:** పిండిని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా లేదా గుండ్రని ఆకృతులలో విభజించండి. మీరు చిన్న డిస్క్‌లను కూడా తయారు చేసి, మీ బొటనవేలితో మధ్యలో ఒక గుంటను నొక్కవచ్చు (మోదక్ లాగా, కానీ సరళమైనది).

**ఆవిరితో ఉడకబెట్టడం:** ఆకృతి చేసిన కుడుములను స్టీమర్ బాస్కెట్‌లో లేదా ఇడ్లీ ప్లేట్లలో అమర్చండి. మధ్యస్థ మంటపై 10-15 నిమిషాలు ఆవిరితో ఉడకబెట్టండి, లేదా అవి నిగనిగలాడుతూ మరియు తాకినప్పుడు గట్టిగా కనిపించే వరకు.

**వడ్డించడం:** సాదా కుడుములను బెల్లం పాకంతో, నెయ్యితో లేదా కొబ్బరి పచ్చడితో వేడి వేడిగా వడ్డించండి.

**తీపి కుడుములు (పూరణంతో) చేయడం:**

**పూర్ణం సిద్ధం చేయడం:** శనగపప్పును ఉడికించి మెత్తగా చేయండి. ఒక పాన్‌లో, మెత్తగా చేసిన శనగపప్పు, తురిమిన బెల్లం మరియు యాలకుల పొడి కలపండి. తక్కువ మంటపై బెల్లం కరిగి, మిశ్రమం అంటుకోని పిండి లాంటి చిక్కదనంలోకి వచ్చే వరకు ఉడికించండి. చల్లబరచండి. పూర్ణం నుండి చిన్న ఉండలను తయారు చేయండి.

**బయటి పిండి సిద్ధం చేయడం:** సాదా కుడుముల పిండి కోసం 1-4 దశలను అనుసరించండి.

**నింపి ఆకృతి చేయడం:** బియ్యప్పిండిలో చిన్న భాగాన్ని తీసుకుని, చిన్న డిస్క్‌గా (పూరీ లాగా) చదును చేయండి. మధ్యలో ఒక పూర్ణం ఉండను ఉంచండి. బియ్యప్పిండి అంచులను జాగ్రత్తగా కలిపి పూరణాన్ని పూర్తిగా మూసివేయండి, గుండ్రని లేదా గుండ్రని కుడుమును తయారు చేయండి. పగుళ్లు లేకుండా చూసుకోండి.

**ఆవిరితో ఉడకబెట్టడం:** నింపిన కుడుములను స్టీమర్ బాస్కెట్‌లో లేదా ఇడ్లీ ప్లేట్లలో అమర్చండి. మధ్యస్థ మంటపై 15-20 నిమిషాలు ఆవిరితో ఉడకబెట్టండి, లేదా బయటి పొర నిగనిగలాడుతూ మరియు పూర్తిగా ఉడికినట్లు కనిపించే వరకు.

**వడ్డించడం:** తీపి కుడుములను వేడి వేడిగా ఒక రుచికరమైన పండుగ నైవేద్యంగా వడ్డించండి.

### 16. Ariselu (అరిసెలు) – Traditional Jaggery Rice Cakes

Ariselu are a quintessential sweet dish in Andhra and Telangana, especially during festivals like Sankranti and Deepavali. These flat, disc-shaped sweets are made from rice flour and jaggery syrup, deep-fried to a beautiful golden brown. They are soft and chewy inside with a delicate crispness on the outside, and often speckled with sesame seeds for added flavor and crunch.

**Ingredients:**

2 cups Raw Rice (Sona Masuri or any short-grain rice)

1.5 cups Jaggery, grated or powdered

½ cup Water

2 tablespoons Ghee (clarified butter) + extra for greasing

2 tablespoons Sesame Seeds (white or black, or a mix)

¼ teaspoon Cardamom Powder

Oil for deep frying

**Instructions:**

**Prepare Rice Flour (A day or few hours ahead):**

Wash the raw rice thoroughly and soak it in water for at least 4-5 hours.

Drain the water completely and spread the rice on a clean cloth for 15-20 minutes to air dry slightly. It should still be damp but not wet.

Grind the damp rice in a mixer grinder into a very fine powder. Sieve the flour to ensure no lumps. If the flour is too wet, spread it again for a bit. This freshly ground, damp rice flour is key to authentic Ariselu.

**Prepare Jaggery Syrup (Pakam):**

In a heavy-bottomed pan, add grated jaggery and water. Heat on medium flame, stirring until the jaggery completely melts.

Strain the jaggery syrup through a fine-mesh sieve to remove any impurities.

Return the strained syrup to the same clean heavy-bottomed pan. Continue to cook on medium-low flame, stirring occasionally.

**Crucial Step - Checking Syrup Consistency (The "Ball" Test):** This is the most important step for Ariselu. Keep a small bowl of water ready. Drop a tiny bit of the boiling jaggery syrup into the water.

Initially, it will dissolve (soft ball stage).

Continue cooking until the syrup forms a soft, pliable ball when dropped in water, which you can easily gather with your fingers.

For a slightly crispier Ariselu, cook a little longer until it forms a slightly firmer ball (hard ball stage) that breaks easily when pressed. Do not overcook, or the Ariselu will be very hard.

When the desired consistency is reached, add 2 tablespoons of ghee, cardamom powder, and sesame seeds to the syrup. Mix well.

**Make the Dough (Ariselu Pindi):**

Reduce the flame to very low. Gradually add the prepared rice flour to the jaggery syrup, stirring continuously and vigorously with a wooden spoon to prevent lumps.

Mix until all the flour is incorporated and a thick, smooth dough forms, leaving the sides of the pan. The dough should be soft but firm enough to handle. Turn off the flame.

**Shape Ariselu:**

Grease your hands and a flat surface (like a banana leaf, plastic sheet, or puri press) with a little ghee or oil.

Take a small portion of the warm dough (about lemon size) and flatten it into a disc, about 3-4 inches in diameter and ¼ inch thick. You can sprinkle some extra sesame seeds on top before pressing for a decorative touch.

Alternatively, you can use a puri press or roll them out between two greased plastic sheets.

**Deep Fry:**

Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium flame. The oil should be moderately hot.

Gently slide the shaped Ariselu into the hot oil. Fry 2-3 at a time, depending on the size of your pan, ensuring not to overcrowd.

Fry on medium flame, flipping occasionally, until they turn uniformly golden brown on both sides.

Once fried, remove them using a slotted spoon. Immediately place them between two absorbent paper towels or use an Ariselu press (if available) to gently press out excess oil. This step is important for non-greasy Ariselu.

**Cool and Store:**

Let the Ariselu cool completely. They will become firmer and develop their characteristic texture upon cooling.

Store in an airtight container at room temperature. Ariselu stay fresh for up to 2-3 weeks.

### అరిసెలు (Ariselu) – సాంప్రదాయ బెల్లం బియ్యపు కేకులు

అరిసెలు ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణలో ఒక ముఖ్యమైన తీపి వంటకం, ముఖ్యంగా సంక్రాంతి మరియు దీపావళి వంటి పండుగలలో. ఈ చదునైన, చక్రాల ఆకారపు స్వీట్లు బియ్యప్పిండి మరియు బెల్లం పాకంతో తయారు చేయబడి, బంగారు రంగు వచ్చేవరకు డీప్-ఫ్రై చేయబడతాయి. అవి లోపల మృదువుగా మరియు నమలడానికి అనువుగా, బయట కొద్దిగా కరకరలాడుతూ ఉంటాయి, మరియు అదనపు రుచి మరియు కరకర కోసం తరచుగా నువ్వులతో అలంకరిస్తారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

2 కప్పుల పచ్చి బియ్యం (సోనా మసూరి లేదా ఏదైనా పొట్టి ధాన్యం బియ్యం

1.5 కప్పుల బెల్లం, తురిమినది లేదా పొడి

½ కప్పు నీరు

2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి (స్పష్టం చేసిన వెన్న) + గ్రీసింగ్ కోసం అదనపు నెయ్యి

2 టేబుల్ స్పూన్ల నువ్వులు (తెల్లవి లేదా నల్లవి, లేదా మిశ్రమం)

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బియ్యప్పిండి సిద్ధం చేయడం (ముందు రోజు లేదా కొన్ని గంటల ముందు):**

పచ్చి బియ్యాన్ని బాగా కడిగి, కనీసం 4-5 గంటలు నీటిలో నానబెట్టండి.

నీటిని పూర్తిగా తీసివేసి, బియ్యాన్ని శుభ్రమైన వస్త్రంపై 15-20 నిమిషాలు ఆరబెట్టండి. అవి ఇంకా తడిగా ఉండాలి కానీ తడిగా ఉండకూడదు.

తడిగా ఉన్న బియ్యాన్ని మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో చాలా మెత్తని పొడిలా రుబ్బండి. ఉండలు లేకుండా చూసుకోవడానికి పిండిని జల్లెడ పట్టండి. పిండి చాలా తడిగా ఉంటే, కొద్దిసేపు మళ్ళీ ఆరబెట్టండి. ఈ తాజాగా రుబ్బిన, తడి బియ్యప్పిండి ప్రామాణిక అరిసెల తయారీకి కీలకం.

**బెల్లం పాకం సిద్ధం చేయడం:**

మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, తురిమిన బెల్లం మరియు నీటిని కలపండి. మధ్యస్థ మంటపై వేడి చేయండి, బెల్లం పూర్తిగా కరిగే వరకు కలుపుతూ ఉండండి.

పాకాన్ని సన్నటి జల్లెడతో వడకట్టండి, ఏవైనా మలినాలు ఉంటే తొలగించడానికి.

వడకట్టిన పాకాన్ని అదే శుభ్రమైన మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌కు తిరిగి మార్చండి. మధ్యస్థ-తక్కువ మంటపై ఉడికించడం కొనసాగించండి, అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ ఉండండి.

**ముఖ్యమైన దశ - పాకం చిక్కదనాన్ని తనిఖీ చేయడం ("బాల్" టెస్ట్):** అరిసెల తయారీకి ఇది అత్యంత ముఖ్యమైన దశ. చిన్న గిన్నెలో నీరు సిద్ధంగా ఉంచండి. మరుగుతున్న పాకంలో కొద్దిగా నీటిలో వేయండి.

మొదట, అది కరిగిపోతుంది (మెత్తని బంతి దశ).

పాకం నీటిలో వేసినప్పుడు మెత్తని, సాగే బంతిని ఏర్పరచే వరకు ఉడికించడం కొనసాగించండి, మీరు దానిని సులభంగా వేళ్ళతో తీయవచ్చు.

కొద్దిగా కరకరలాడే అరిసెల కోసం, అది కొద్దిగా గట్టి బంతిని ఏర్పరచే వరకు (గట్టి బంతి దశ) కొద్దిసేపు ఎక్కువ ఉడికించండి, అది నొక్కినప్పుడు సులభంగా విరిగిపోతుంది. అతిగా ఉడికించవద్దు, లేకపోతే అరిసెలు చాలా గట్టిగా ఉంటాయి.

కావాల్సిన చిక్కదనం చేరుకున్నప్పుడు, 2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి, యాలకుల పొడి మరియు నువ్వులను పాకంలో కలపండి. బాగా కలపండి.

**పిండి తయారు చేయడం (అరిసెలు పిండి):**

మంటను చాలా తక్కువకు తగ్గించండి. సిద్ధం చేసిన బియ్యప్పిండిని బెల్లం పాకంలో నెమ్మదిగా వేస్తూ, ఉండలు కట్టకుండా చెక్క గరిటెతో నిరంతరం మరియు వేగంగా కలుపుతూ ఉండండి.

పిండి అంతా కలిసి, చిక్కటి, నునుపైన పిండి పాన్ అంచులను వదిలిపెట్టే వరకు కలపండి. పిండి మృదువుగా ఉండాలి కానీ పట్టుకోవడానికి తగినంత గట్టిగా ఉండాలి. పొయ్యి ఆర్పేయండి.

**అరిసెలు తయారు చేయడం:**

మీ చేతులకు మరియు చదునైన ఉపరితలం (అరటి ఆకు, ప్లాస్టిక్ షీట్ లేదా పూరీ ప్రెస్ లాంటిది) కొద్దిగా నెయ్యి లేదా నూనెతో గ్రీస్ చేయండి.

వెచ్చని పిండిలో చిన్న భాగాన్ని (నిమ్మకాయ పరిమాణం) తీసుకుని, సుమారు 3-4 అంగుళాల వ్యాసం మరియు ¼ అంగుళం మందంతో ఒక డిస్క్‌గా చదును చేయండి. అలంకరణ కోసం నొక్కే ముందు పైన కొన్ని అదనపు నువ్వులు చల్లుకోవచ్చు.

ప్రత్యామ్నాయంగా, మీరు పూరీ ప్రెస్‌ను ఉపయోగించవచ్చు లేదా రెండు నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్ల మధ్య వాటిని రోల్ చేయవచ్చు.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:**

కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో మధ్యస్థ మంటపై డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం నూనె వేడి చేయండి. నూనె మితంగా వేడిగా ఉండాలి.

తయారు చేసిన అరిసెలను వేడి నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవండి. మీ పాన్ పరిమాణాన్ని బట్టి ఒకేసారి 2-3 వేయించండి, ఎక్కువ నింపకుండా చూసుకోండి

మధ్యస్థ మంటపై వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అవి రెండు వైపులా సమానంగా బంగారు రంగులోకి మారే వరకు.

వేయించిన తర్వాత, వాటిని చిల్లుల గరిటెతో తీసివేయండి. వెంటనే వాటిని రెండు అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్ మధ్య ఉంచండి లేదా అదనపు నూనెను సున్నితంగా నొక్కడానికి అరిసెలు ప్రెస్ (ఉపలభ్యమైతే) ఉపయోగించండి. నూనె లేని అరిసెల కోసం ఈ దశ ముఖ్యం.

**చల్లబరచి నిల్వ చేయడం:**

అరిసెలు పూర్తిగా చల్లబరచండి. చల్లబడిన తర్వాత అవి మరింత గట్టిపడి వాటి లక్షణ ఆకృతిని పొందుతాయి.

గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. అరిసెలు 2-3 వారాల వరకు తాజాగా ఉంటాయి.

### 17. Chegodi (చెగోడి) – Crispy Savory Rings

Chegodi, also known as Chakodi or Ring Murukku, is a popular and addictive savory snack from Andhra and Telangana. These crispy, spiral-shaped rings are made from rice flour dough seasoned with spices, and then deep-fried until perfectly golden and crunchy. They are a delightful tea-time snack and a favorite during festivals.

**Ingredients:**

1 cup Rice Flour

1 cup Water

1 tablespoon Sesame Seeds

1 teaspoon Cumin Seeds

½ teaspoon Carom Seeds (Ajwain)

1-2 teaspoons Red Chilli Powder (adjust to your spice preference)

½ teaspoon Salt (adjust to taste)

1 tablespoon Ghee or Oil (for dough)

Oil for deep frying

**Instructions:**

**Prepare the Dough Base:**

In a heavy-bottomed pan, bring 1 cup of water to a rolling boil.

Add salt, red chilli powder, cumin seeds, carom seeds, sesame seeds, and 1 tablespoon of ghee or oil to the boiling water. Mix well.

Reduce the flame to very low. Add the rice flour all at once, stirring continuously and vigorously with a wooden spoon to prevent lumps.

Mix until all the water is absorbed and the mixture forms a thick dough. Cover the pan and let it cook on very low flame for 2-3 minutes. This steaming step helps make the dough pliable.

Turn off the flame and let the dough cool slightly (about 5-10 minutes) until it's warm enough to handle.

**Knead the Dough:**

Transfer the warm dough to a large mixing bowl or a clean, flat surface.

Knead the dough thoroughly for 5-7 minutes until it becomes smooth, soft, and pliable. It's crucial to knead it well while it's still warm to prevent it from cracking when shaping. If the dough feels too dry, you can sprinkle a few drops of hot water and knead again. Keep the dough covered with a damp cloth to prevent drying.

**Shape Chegodi:**

Grease your palms lightly with oil.

Take a small portion of the dough (about a marble-sized ball).

Roll it between your palms or on a greased surface into a thin rope, about 4-5 inches long and ¼ inch thick.

Bring the two ends of the rope together to form a small ring. Pinch the ends firmly to seal them. Ensure the seal is good to prevent them from opening during frying.

Repeat the process with the remaining dough. Place the shaped Chegodilu on a plate covered with a damp cloth to prevent them from drying.

**Deep Fry:**

Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium flame. The oil should be moderately hot. To test, drop a tiny piece of dough; it should sizzle and slowly rise to the surface.

Gently slide the shaped Chegodilu into the hot oil. Don't overcrowd the pan; fry in small batches.

Fry on medium-low flame, flipping occasionally, until they turn uniformly golden brown and become very crispy. This usually takes 5-7 minutes per batch, depending on thickness. Frying on a lower flame ensures even cooking and crispiness throughout.

You'll notice the sizzling and bubbling will decrease as they cook.

**Drain and Store:**

Remove the fried Chegodilu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil.

Once completely cooled, store them in an airtight container at room temperature. Chegodilu remain fresh and crispy for several days to a couple of weeks.

### చెగోడి (Chegodi) – కరకరలాడే రుచికరమైన వలయాలు

### చెగోడి, చకోడి లేదా రింగ్ మురుకు అని కూడా పిలువబడేది, ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణ నుండి వచ్చిన ఒక ప్రసిద్ధ మరియు వ్యసనపరులైన రుచికరమైన స్నాక్. ఈ కరకరలాడే, స్పైరల్ ఆకారపు వలయాలు మసాలాలతో రుచిగా చేసిన బియ్యప్పిండి పిండితో తయారు చేయబడతాయి, ఆపై ఖచ్చితంగా బంగారు రంగు మరియు కరకరలాడే వరకు డీప్-ఫ్రై చేయబడతాయి. అవి రుచికరమైన టీ-టైమ్ స్నాక్ మరియు పండుగలలో ఇష్టమైనవి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు బియ్యప్పిండి

1 కప్పు నీరు

1 టేబుల్ స్పూన్ నువ్వులు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

½ టీస్పూన్ వాము

1-2 టీస్పూన్ల కారపు పొడి (మీ కారం స్థాయికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

½ టీస్పూన్ ఉప్పు (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి లేదా నూనె (పిండి కోసం)

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**పిండిని సిద్ధం చేయడం:**

మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, 1 కప్పు నీటిని బాగా మరిగించండి.

మరుగుతున్న నీటిలో ఉప్పు, కారపు పొడి, జీలకర్ర, వాము, నువ్వులు మరియు 1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి లేదా నూనె కలపండి. బాగా కలపండి.

మంటను చాలా తక్కువకు తగ్గించండి. బియ్యప్పిండిని ఒకేసారి వేసి, ఉండలు కట్టకుండా చెక్క గరిటెతో నిరంతరం మరియు వేగంగా కలుపుతూ ఉండండి.

నీరంతా ఇంకిపోయి, మిశ్రమం చిక్కటి పిండిలా మారే వరకు కలపండి. పాన్‌కు మూత పెట్టి, చాలా తక్కువ మంటపై 2-3 నిమిషాలు ఉడకనివ్వండి. ఈ ఆవిరి పట్టే దశ పిండిని సాగేలా చేయడంలో సహాయపడుతుంది.

పొయ్యి ఆర్పేయండి మరియు పిండిని కొద్దిగా చల్లబరచండి (సుమారు 5-10 నిమిషాలు) అది పట్టుకోవడానికి తగినంత వెచ్చగా ఉండే వరకు.

**పిండి కలపడం:**

వెచ్చని పిండిని ఒక పెద్ద మిక్సింగ్ బౌల్‌కు లేదా శుభ్రమైన, చదునైన ఉపరితలానికి మార్చండి.

పిండిని 5-7 నిమిషాలు బాగా కలపండి, అది నునుపుగా, మృదువుగా మరియు సాగేలా మారుతుంది. ఆకృతి చేసేటప్పుడు పగుళ్లు రాకుండా ఉండాలంటే అది ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడే బాగా కలపడం ముఖ్యం. పిండి చాలా పొడిగా అనిపిస్తే, మీరు కొన్ని చుక్కల వేడి నీటిని చల్లి మళ్ళీ కలపవచ్చు. పిండిని తడి వస్త్రంతో కప్పి ఆరిపోకుండా చూసుకోండి.

**చెగోడి తయారు చేయడం:**

మీ అరచేతులకు కొద్దిగా నూనె రాయండి.

పిండిలో చిన్న భాగాన్ని (మార్బుల్ పరిమాణంలో) తీసుకోండి.

మీ అరచేతుల మధ్య లేదా నూనె పూసిన ఉపరితలంపై సుమారు 4-5 అంగుళాల పొడవు మరియు ¼ అంగుళం మందంతో పలుచని తాడులా చుట్టండి.

తాడు యొక్క రెండు చివరలను కలిపి ఒక చిన్న వలయాన్ని ఏర్పరచండి. చివరలను గట్టిగా నొక్కండి. వేయించేటప్పుడు అవి తెరుచుకోకుండా ఉండాలంటే ముద్ర బాగా ఉండాలి.

మిగిలిన పిండితో ప్రక్రియను పునరావృతం చేయండి. తయారు చేసిన చెగోడిలను తడి వస్త్రంతో కప్పిన ప్లేట్‌పై ఆరిపోకుండా ఉంచండి.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:**

కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో మధ్యస్థ మంటపై డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం నూనె వేడి చేయండి. నూనె మితంగా వేడిగా ఉండాలి. తనిఖీ చేయడానికి, పిండిలో చిన్న ముక్కను వేయండి; అది బుసబుసమని నెమ్మదిగా పైకి రావాలి.

తయారు చేసిన చెగోడిలను వేడి నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ నింపకుండా చూసుకోండి; చిన్న బ్యాచ్‌లలో వేయించండి.

మధ్యస్థ-తక్కువ మంటపై వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అవి అన్ని వైపులా సమానంగా బంగారు రంగులోకి మారి చాలా కరకరలాడే వరకు. మందాన్ని బట్టి సాధారణంగా ఒక్కొక్క బ్యాచ్‌కి 5-7 నిమిషాలు పడుతుంది. తక్కువ మంటపై వేయించడం వల్ల సమానంగా ఉడికి కరకరలాడుతాయి.

అవి ఉడికే కొద్దీ బుసబుసలు మరియు బుడగలు తగ్గుతాయి.

**నూనె తీసి నిల్వ చేయడం:**

వేయించిన చెగోడిలను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి.

పూర్తిగా చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. చెగోడిలు కొన్ని రోజుల నుండి రెండు వారాల వరకు తాజాగా మరియు కరకరలాడుతూ ఉంటాయి.

### 18. Pesarattu (పెసరట్టు) – Green Gram Dosa

Pesarattu is a popular and healthy protein-packed dosa from Andhra Pradesh, typically made with whole green gram (moong dal) batter. Unlike regular dosas, Pesarattu doesn't usually require fermentation, making it a quick and nutritious breakfast or snack option. It's often served with a special ginger chutney (Allam Pachadi) and sometimes topped with finely chopped onions, green chillies, and ginger.

**Ingredients:**

1 cup Whole Green Gram (Pesalu / Moong Dal)

¼ cup Raw Rice (optional, for crispiness)

1-inch piece Ginger, roughly chopped

2-3 Green Chillies (adjust to your spice level)

½ teaspoon Cumin Seeds

Salt to taste

Water for soaking and grinding

Oil for making dosa

**For Topping (Optional, but highly recommended):**

1 small Onion, finely chopped

1-inch piece Ginger, finely chopped or grated

2-3 Green Chillies, finely chopped

A few Coriander Leaves, finely chopped

**Instructions:**

**Soak:** Wash the whole green gram (and rice, if using) thoroughly. Soak them together in plenty of water for at least 4-6 hours, or preferably overnight.

**Grind the Batter:** Drain the water completely. Transfer the soaked green gram and rice to a mixer grinder. Add roughly chopped ginger, green chillies, and cumin seeds. Grind into a smooth batter, adding just enough water to get a thick, pourable consistency (similar to dosa batter). Avoid making it too watery.

**Season the Batter:** Transfer the batter to a bowl. Add salt to taste and mix well. If you added rice, the batter doesn't typically need fermentation. If you didn't add rice, you can let it ferment for an hour or two for a slightly different texture, but it's not essential.

**Prepare Toppings:** If using, mix the finely chopped onion, ginger, green chillies, and coriander leaves in a small bowl.

**Make Pesarattu:**

Heat a flat non-stick tawa or cast iron griddle over medium-high heat.

Grease the tawa with a few drops of oil and wipe with an onion half or a wet cloth.

Pour a ladleful of Pesarattu batter onto the center of the tawa. Quickly spread it outwards in a circular motion to form a thin, even dosa.

Drizzle a teaspoon of oil or ghee around the edges and over the Pesarattu.

If using toppings, sprinkle a generous amount of the prepared onion-ginger-chilli mixture evenly over the Pesarattu. Gently press them down with the back of a spoon so they stick to the dosa.

Cook until the edges turn golden brown and crispy, and the top looks cooked. You can flip it and cook for another minute, or simply fold it in half while on the tawa.

**Serve:** Remove the Pesarattu from the tawa and serve hot with Allam Pachadi (ginger chutney), coconut chutney, or even plain curd.

### పెసరట్టు (Pesarattu) – పచ్చిశెనగపప్పు దోస

పెసరట్టు ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి వచ్చిన ఒక ప్రసిద్ధ మరియు ఆరోగ్యకరమైన ప్రోటీన్ నిండిన దోస, సాధారణంగా పొట్టు తీయని పచ్చిశెనగపప్పు (పెసలు) పిండితో తయారు చేయబడుతుంది. సాధారణ దోసల వలె కాకుండా, పెసరట్టుకు సాధారణంగా పులియబెట్టడం అవసరం లేదు, ఇది త్వరగా మరియు పోషకమైన అల్పాహారం లేదా స్నాక్ ఎంపిక. దీనిని తరచుగా ప్రత్యేకమైన అల్లం పచ్చడితో (అల్లం పచ్చడి) వడ్డిస్తారు మరియు కొన్నిసార్లు సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు, పచ్చిమిర్చి మరియు అల్లంతో అలంకరిస్తారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు పచ్చిశెనగపప్పు (పెసలు / మూంగ్ దాల్)

¼ కప్పు పచ్చి బియ్యం (ఐచ్ఛికం, కరకర కోసం)

1-అంగుళం అల్లం ముక్క, ముక్కలుగా తరిగినది

2-3 పచ్చిమిర్చి (మీ కారం స్థాయికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

నానబెట్టడానికి మరియు రుబ్బడానికి నీరు

దోస చేయడానికి నూనె

**పైన చల్లడానికి (ఐచ్ఛికం, కానీ చాలా సిఫార్సు చేయబడింది):**

1 చిన్న ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది

1-అంగుళం అల్లం ముక్క, సన్నగా తరిగినది లేదా తురిమినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగినవి

కొన్ని కొత్తిమీర, సన్నగా తరిగినవి

**యారీ విధానం (Instructions):**

**నానబెట్టడం:** పచ్చిశెనగపప్పును (మరియు బియ్యం, ఉపయోగిస్తుంటే) బాగా కడగండి. వాటిని తగినంత నీటిలో కనీసం 4-6 గంటలు లేదా రాత్రంతా నానబెట్టండి.

**పిండి రుబ్బడం:** నీటిని పూర్తిగా తీసివేయండి. నానబెట్టిన పచ్చిశెనగపప్పు మరియు బియ్యాన్ని మిక్సర్ గ్రైండర్‌కు మార్చండి. ముక్కలుగా తరిగిన అల్లం, పచ్చిమిర్చి మరియు జీలకర్ర కలపండి. చిక్కటి, పోయడానికి వీలైన చిక్కదనం (దోస పిండి వలె) వచ్చే వరకు తగినంత నీటిని మాత్రమే కలిపి నునుపైన పిండిలా రుబ్బండి. చాలా నీరుగా చేయకుండా ఉండండి.

**పిండికి రుచి కలపడం:** పిండిని ఒక గిన్నెకు మార్చండి. రుచికి సరిపడా ఉప్పు వేసి బాగా కలపండి. మీరు బియ్యం కలిపినట్లయితే, పిండికి సాధారణంగా పులియబెట్టడం అవసరం లేదు. మీరు బియ్యం కలపకపోతే, కొద్దిగా భిన్నమైన ఆకృతి కోసం ఒకటి లేదా రెండు గంటలు పులియబెట్టవచ్చు, కానీ అది తప్పనిసరి కాదు.

**పైన చల్లడానికి సిద్ధం చేయడం:** ఉపయోగిస్తుంటే, సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ, అల్లం, పచ్చిమిర్చి మరియు కొత్తిమీరను ఒక చిన్న గిన్నెలో కలపండి.

**పెసరట్టు తయారు చేయడం:**

మధ్యస్థ-అధిక మంటపై నాన్-స్టిక్ తవా లేదా కాస్ట్ ఐరన్ గ్రిడిల్‌ను వేడి చేయండి.

తవాకు కొన్ని చుక్కల నూనెతో గ్రీస్ చేసి, సగం ఉల్లిపాయతో లేదా తడి వస్త్రంతో తుడవండి.

ఒక గరిటెడు పెసరట్టు పిండిని తవా మధ్యలో పోయండి. త్వరగా వృత్తాకార కదలికలో బయటికి విస్తరించి, పలుచని, సమానమైన దోసను ఏర్పరచండి.

అంచుల చుట్టూ మరియు పెసరట్టు పైన ఒక టీస్పూన్ నూనె లేదా నెయ్యి చల్లండి.

పైన చల్లుతుంటే, సిద్ధం చేసిన ఉల్లిపాయ-అల్లం-మిర్చి మిశ్రమాన్ని పెసరట్టు పైన సమానంగా చల్లుకోండి. స్పూన్ వెనుక భాగంతో వాటిని సున్నితంగా నొక్కండి, తద్వారా అవి దోసకు అంటుకుంటాయి.

అంచులు బంగారు రంగులోకి మారి కరకరలాడే వరకు, మరియు పైన ఉడికినట్లు కనిపించే వరకు ఉడికించండి. మీరు దానిని తిప్పి మరో నిమిషం ఉడికించవచ్చు, లేదా తవాపైనే సగానికి మడిచివేయవచ్చు.

**వడ్డించడం:** పెసరట్టును తవా నుండి తీసి, అల్లం పచ్చడి, కొబ్బరి పచ్చడి లేదా సాదా పెరుగుతో వేడి వేడిగా వడ్డించండి.

**ఎమ్మెల్యే పెసరట్టు కోసం చిట్కా:** ప్రసిద్ధ "ఎమ్మెల్యే పెసరట్టు" కోసం, ఉడికించిన పెసరట్టు మధ్యలో సాదా ఉప్మా (ఉప్మా) యొక్క చిన్న భాగాన్ని ఉంచి, ఆపై మడిచి వడ్డిస్తారు.

### 19. Gongura Pappu (గోంగూర పప్పు) – Sorrel Leaves Dal

Gongura Pappu is a distinctively tangy and flavorful lentil dish, a staple in Andhra cuisine. It combines the unique sourness of gongura leaves (sorrel leaves) with the comfort of toor dal (split pigeon peas), creating a robust and aromatic curry that is both healthy and incredibly delicious. It's typically enjoyed with hot steamed rice and a dollop of ghee.

**Ingredients:**

1 bunch Gongura Leaves (about 2 cups packed), washed thoroughly

½ cup Toor Dal (split pigeon peas)

1 small Onion, finely chopped (optional, for flavor)

2-3 Green Chillies, slit (adjust to your spice level)

¼ teaspoon Turmeric Powder

Salt to taste

2 cups Water (for cooking dal)

**For Tempering (Tadka/Popu):**

1 tablespoon Oil or Ghee

1 teaspoon Mustard Seeds

1 teaspoon Cumin Seeds

2-3 Dry Red Chillies, broken

A pinch of Asafoetida (Hing)

A few Curry Leaves

2-3 Garlic Cloves, crushed (optional)

**Instructions:**

**Cook Dal and Gongura:**

Wash the toor dal thoroughly.

In a pressure cooker, combine washed toor dal, washed gongura leaves, slit green chillies, finely chopped onion (if using), turmeric powder, and 2 cups of water.

Pressure cook for 3-4 whistles on medium flame, or until the dal and gongura are very soft and well-cooked.

Once the pressure subsides, open the cooker. Add salt to taste and mash the dal and gongura mixture thoroughly with a potato masher or a traditional wooden masher (pappu gutti) until it's smooth. The gongura should blend seamlessly.

**Prepare Tempering (Tadka/Popu):**

In a small pan, heat oil or ghee for tempering over medium flame.

Add mustard seeds. Once they splutter, add cumin seeds, dry red chillies, and crushed garlic (if using).

Sauté for a few seconds until the cumin seeds turn aromatic and garlic turns light golden.

Add a pinch of asafoetida and curry leaves. Sauté for a few more seconds until the curry leaves turn crisp.

**Combine and Serve:**

Pour the hot tempering mixture over the mashed gongura pappu.

Mix well.

Serve Gongura Pappu hot with steamed rice and a generous dollop of ghee. It also pairs well with Roti or Chapati.

### గోంగూర పప్పు (Gongura Pappu) – గోంగూర దాల్

గోంగూర పప్పు ఒక ప్రత్యేకంగా పుల్లని మరియు రుచికరమైన పప్పు వంటకం, ఆంధ్ర వంటకాలలో ఒక ప్రధానమైనది. ఇది గోంగూర ఆకుల ప్రత్యేకమైన పులుపును కందిపప్పు (కందిపప్పు) సౌకర్యంతో కలిపి, ఆరోగ్యకరమైన మరియు నమ్మశక్యం కాని రుచికరమైన, బలమైన మరియు సుగంధ కూరను సృష్టిస్తుంది. దీనిని సాధారణంగా వేడి వేడి అన్నం మరియు ఒక ముద్ద నెయ్యితో ఆస్వాదిస్తారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కట్ట గోంగూర ఆకులు (సుమారు 2 కప్పులు ప్యాక్ చేసినవి), బాగా కడిగినవి

½ కప్పు కందిపప్పు

1 చిన్న ఉల్లిపాయ, సన్నగా తరిగినది (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి (మీ కారం స్థాయికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

¼ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

2 కప్పుల నీరు (పప్పు ఉడికించడానికి)

**తాళింపు (తడ్కా/పోపు) కోసం:**

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె లేదా నెయ్యి

1 టీస్పూన్ ఆవాలు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

2-3 ఎండుమిర్చి, తుంచినవి

చిటికెడు ఇంగువ

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు

2-3 వెల్లుల్లి రెబ్బలు, దంచినవి (ఐచ్ఛికం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**పప్పు మరియు గోంగూర ఉడకబెట్టడం:**

కందిపప్పును బాగా కడగండి.

ఒక ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో, కడిగిన కందిపప్పు, కడిగిన గోంగూర ఆకులు, చీల్చిన పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయ (ఉపయోగిస్తుంటే), పసుపు పొడి మరియు 2 కప్పుల నీటిని కలపండి.

మధ్యస్థ మంటపై 3-4 విజిల్స్ వరకు ప్రెషర్ కుక్ చేయండి, లేదా పప్పు మరియు గోంగూర చాలా మృదువుగా మరియు బాగా ఉడికే వరకు.

ఒకసారి పీడనం తగ్గిన తర్వాత, కుక్కర్‌ను తెరవండి. రుచికి సరిపడా ఉప్పు వేసి, పప్పు మరియు గోంగూర మిశ్రమాన్ని పొటాటో మాషర్‌తో లేదా సాంప్రదాయ చెక్క మాషర్‌తో (పప్పు గుత్తి) నునుపుగా అయ్యే వరకు బాగా మెదపండి. గోంగూర సజావుగా కలిసిపోవాలి.

**తాళింపు సిద్ధం చేయడం (తడ్కా/పోపు):**

ఒక చిన్న పాన్‌లో, మధ్యస్థ మంటపై తాళింపు కోసం నూనె లేదా నెయ్యి వేడి చేయండి.

ఆవాలు వేయండి. అవి చిటపటలాడిన తర్వాత, జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి మరియు దంచిన వెల్లుల్లి (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి.

కొన్ని సెకన్లు వేయించండి, జీలకర్ర సుగంధంగా మారి వెల్లుల్లి లేత బంగారు రంగులోకి మారే వరకు.

చిటికెడు ఇంగువ మరియు కరివేపాకు కలపండి. కరివేపాకు కరకరలాడే వరకు మరికొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**కలిపి వడ్డించడం:**

వేడి తాళింపు మిశ్రమాన్ని మెత్తగా చేసిన గోంగూర పప్పుపై పోయండి.

బాగా కలపండి.

గోంగూర పప్పును వేడి వేడి అన్నం మరియు ఉదారంగా ఒక ముద్ద నెయ్యితో వడ్డించండి. ఇది రోటి లేదా చపాతితో కూడా బాగా సరిపోతుంది.

### 20. Bobbatlu / Puran Poli (బొబ్బట్లు / పూర్ణ పోలి) – Sweet Flatbread

Bobbatlu, also known as Puran Poli in other parts of India, is a beloved sweet flatbread, particularly cherished in Andhra and Telangana during festivals and special occasions. It features a sweet, soft filling (poornam) made from cooked chana dal and jaggery, encased in a thin, pliable outer layer of maida (all-purpose flour) or a mix of maida and wheat flour, and then cooked on a griddle with ghee until golden brown.

**Ingredients:**

**For the Outer Dough:**

1 cup Maida (All-purpose flour)

¼ teaspoon Turmeric Powder (for color)

A pinch of Salt

2 tablespoons Oil or Ghee + more for kneading

Water as needed for kneading

**For the Sweet Filling (Poornam)**

1 cup Chana Dal (split Bengal gram)

1 cup Jaggery, grated or powdered (adjust to taste)

¼ teaspoon Cardamom Powder

1 tablespoon Ghee (optional, for richness)

Water for cooking dal

**Instructions:**

**Prepare the Outer Dough (Maida Dough):**

In a large mixing bowl, combine maida, turmeric powder, and salt.

Add 2 tablespoons of oil or ghee and mix well with your fingertips.

Gradually add water, kneading continuously, until you form a very soft, pliable, and slightly sticky dough. The dough should be softer than chapati dough.

Apply a generous amount of oil (about 2-3 tablespoons) over the dough, cover it with a lid or damp cloth, and let it rest for at least 1-2 hours, or even overnight. The longer it rests, the softer and more elastic the dough becomes, making it easier to roll.

**Prepare the Sweet Filling (Poornam):**

Wash chana dal thoroughly. Pressure cook it with just enough water (about 1.5 cups) until it's very soft but not mushy. (Usually 3-4 whistles on medium flame). Drain any excess water immediately and completely.

Mash the cooked chana dal thoroughly with a potato masher or grind it to a smooth paste in a mixer grinder (without adding water).

In a heavy-bottomed pan, combine the mashed chana dal and grated jaggery. Cook on a low flame, stirring continuously, until the jaggery melts and the mixture thickens and leaves the sides of the pan. It should be a non-sticky, thick dough-like consistency.

Add cardamom powder and ghee (if using). Mix well and turn off the flame.

Let the poornam cool down completely. Once cooled, divide the poornam into small, equal-sized balls (slightly smaller than the dough balls you plan to make).

**Assemble and Roll Bobbatlu:**

Knead the rested maida dough once more. It should be very soft and elastic.

Divide the maida dough into small, equal-sized balls (slightly larger than the poornam balls).

Take one maida dough ball and flatten it into a small disc on your greased palm or a greased plastic sheet.

Place one poornam ball in the center of the flattened maida dough.

Carefully bring the edges of the maida dough together to completely seal the poornam ball inside. Pinch off any excess maida dough.

Gently flatten the stuffed ball.

On a lightly greased plastic sheet or parchment paper, place the stuffed ball. Gently roll it out using a rolling pin into a thin, even flatbread (about 5-6 inches in diameter). Be gentle to prevent the filling from coming out. You can also pat it gently with your greased fingers.

**Cook Bobbatlu:**

Heat a tawa or griddle over medium heat.

Carefully transfer the rolled Bobbattu onto the hot tawa.

Cook on one side until small bubbles appear. Drizzle a little ghee around the edges and on top.

Flip and cook on the other side until golden brown spots appear and it's cooked through. Press gently with a spatula to ensure even cooking.

Repeat for all Bobbatlu.

**Serve:** Serve Bobbatlu warm with a dollop of ghee. They can also be stored in an airtight container for 2-3 days at room temperature, or refrigerated for longer. Reheat gently before serving.

### బొబ్బట్లు / పూర్ణ పోలి (Bobbatlu / Puran Poli) – తీపి చపాతీ

బొబ్బట్లు, భారతదేశంలోని ఇతర ప్రాంతాలలో పూర్ణ పోలి అని కూడా పిలువబడేది, ఒక ప్రియమైన తీపి చపాతీ, ముఖ్యంగా ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణలో పండుగలు మరియు ప్రత్యేక సందర్భాలలో ఇది ఎంతో ఇష్టపడే వంటకం. ఇది ఉడికించిన శనగపప్పు మరియు బెల్లంతో తయారు చేయబడిన తీపి, మృదువైన పూరణాన్ని (పూర్ణం) కలిగి ఉంటుంది, ఇది మైదా (అన్ని ప్రయోజనాలకు ఉపయోగించే పిండి) లేదా మైదా మరియు గోధుమ పిండి మిశ్రమంతో చేసిన పలుచని, సాగే బయటి పొరలో పొందుపరచబడి, ఆపై నెయ్యితో బంగారు రంగు వచ్చేవరకు పెనంపై కాల్చబడుతుంది.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**బయటి పిండి కోసం:**

1 కప్పు మైదా (అన్ని ప్రయోజనాలకు ఉపయోగించే పిండి)

¼ టీస్పూన్ పసుపు పొడి (రంగు కోసం)

చిటికెడు ఉప్పు

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె లేదా నెయ్యి + కలపడానికి అదనంగా

కలపడానికి అవసరమైనంత నీరు

**తీపి పూరణం (పూర్ణం) కోసం:**

1 కప్పు శనగపప్పు

1 కప్పు బెల్లం, తురిమినది లేదా పొడి (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

పప్పు ఉడికించడానికి నీరు

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బయటి పిండిని సిద్ధం చేయడం (మైదా పిండి):**

ఒక పెద్ద మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, మైదా, పసుపు పొడి మరియు ఉప్పు కలపండి.

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె లేదా నెయ్యి వేసి మీ వేళ్ళతో బాగా కలపండి.

నెమ్మదిగా నీటిని కలుపుతూ, నిరంతరం కలుపుతూ, చాలా మృదువైన, సాగే మరియు కొద్దిగా జిగురుగా ఉండే పిండిని తయారు చేయండి. పిండి చపాతి పిండి కంటే మృదువుగా ఉండాలి.

పిండిపై ఉదారంగా నూనె (సుమారు 2-3 టేబుల్ స్పూన్లు) పూయండి, మూత లేదా తడి వస్త్రంతో కప్పి, కనీసం 1-2 గంటలు లేదా రాత్రంతా విశ్రాంతి తీసుకోండి. అది ఎక్కువ సేపు విశ్రాంతి తీసుకుంటే, పిండి మరింత మృదువుగా మరియు సాగేలా మారుతుంది, రోల్ చేయడానికి సులభం అవుతుంది.

**తీపి పూరణం (పూర్ణం) సిద్ధం చేయడం:**

శనగపప్పును బాగా కడగండి. తగినంత నీటితో (సుమారు 1.5 కప్పులు) మెత్తగా అయ్యే వరకు ప్రెషర్ కుక్కర్‌లో ఉడికించండి, కానీ మెత్తగా మారకూడదు. (సాధారణంగా మధ్యస్థ మంటపై 3-4 విజిల్స్). ఏదైనా అదనపు నీటిని వెంటనే మరియు పూర్తిగా తీసివేయండి.

ఉడికించిన శనగపప్పును పొటాటో మాషర్‌తో బాగా మెదపండి లేదా మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో (నీరు కలపకుండా) మెత్తని పేస్ట్‌లా రుబ్బండి.

మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, మెత్తగా చేసిన శనగపప్పు మరియు తురిమిన బెల్లాన్ని కలపండి. తక్కువ మంటపై, నిరంతరం కలుపుతూ, బెల్లం కరిగి మిశ్రమం చిక్కబడి పాన్ అంచులను విడిచిపెట్టే వరకు ఉడికించండి. ఇది అంటుకోని, చిక్కటి పిండిలాంటి చిక్కదనంలో ఉండాలి.

యాలకుల పొడి మరియు నెయ్యి (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి. బాగా కలిపి పొయ్యి ఆర్పేయండి.

పూర్ణం పూర్తిగా చల్లబరచండి. చల్లబడిన తర్వాత, పూర్ణాన్ని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా (మీరు తయారు చేయాలనుకున్న పిండి ఉండల కంటే కొద్దిగా చిన్నవి) విభజించండి.

**బొబ్బట్లు తయారు చేయడం మరియు రోల్ చేయడం:**

విశ్రాంతి తీసుకున్న మైదా పిండిని మరోసారి కలపండి. అది చాలా మృదువుగా మరియు సాగేలా ఉండాలి.

మైదా పిండిని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా (పూర్ణం ఉండల కంటే కొద్దిగా పెద్దవి) విభజించండి.

ఒక మైదా పిండి ఉండను తీసుకుని, మీ నూనె పూసిన అరచేతిపై లేదా నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్‌పై చిన్న డిస్క్‌గా చదును చేయండి.

మధ్యలో ఒక పూర్ణం ఉండను ఉంచండి.

మైదా పిండి అంచులను జాగ్రత్తగా కలిపి పూర్ణం ఉండను పూర్తిగా లోపల మూసివేయండి. అదనపు మైదా పిండిని తీసివేయండి.

నింపిన ఉండను సున్నితంగా చదును చేయండి.

కొద్దిగా నూనె పూసిన ప్లాస్టిక్ షీట్ లేదా పార్చ్‌మెంట్ పేపర్‌పై నింపిన ఉండను ఉంచండి. రోలింగ్ పిన్‌తో పలుచని, సమానమైన చపాతీగా (సుమారు 5-6 అంగుళాల వ్యాసం) సున్నితంగా రోల్ చేయండి. పూరణం బయటికి రాకుండా జాగ్రత్తగా ఉండండి. మీరు మీ నూనె పూసిన వేళ్ళతో కూడా సున్నితంగా నొక్కవచ్చు.

**బొబ్బట్లు ఉడకబెట్టడం:**

మధ్యస్థ మంటపై తవా లేదా గ్రిడిల్‌ను వేడి చేయండి.

తయారు చేసిన బొబ్బట్టును వేడి తవాపై జాగ్రత్తగా ఉంచండి.

ఒక వైపు చిన్న బుడగలు కనిపించే వరకు ఉడకబెట్టండి. అంచుల చుట్టూ మరియు పైన కొద్దిగా నెయ్యి చల్లండి.

మరొక వైపుకు తిప్పి బంగారు గోధుమ రంగు మచ్చలు కనిపించే వరకు ఉడకబెట్టండి మరియు అది పూర్తిగా ఉడికే వరకు. సమానంగా ఉడకడానికి గరిటెతో సున్నితంగా నొక్కండి.

అన్ని బొబ్బట్ల కోసం పునరావృతం చేయండి.

**వడ్డించడం:** బొబ్బట్లను వెచ్చగా ఒక ముద్ద నెయ్యితో వడ్డించండి. వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద 2-3 రోజులు నిల్వ చేయవచ్చు, లేదా ఎక్కువ కాలం కోసం రిఫ్రిజిరేటర్‌లో ఉంచవచ్చు. వడ్డించే ముందు సున్నితంగా వేడి చేయండి.

Absolutely! Let's continue our journey through traditional Telugu cuisine. Here are the next five dishes, complete with ingredients and step-by-step instructions in both English and Telugu.

### 21. Undrallu (ఉండ్రాళ్ళు) – Steamed Rice Rava Dumplings

Undrallu are simple, savory, and wholesome steamed dumplings made from coarsely ground rice (biyyam rava). They are a traditional offering to Lord Ganesha, particularly during Ganesh Chaturthi, symbolizing simplicity and purity. Light on the stomach and easy to digest, Undrallu are a comforting snack or light breakfast, often enjoyed with a dollop of ghee or chutney.

**Ingredients:**

1 cup Rice Rava (coarsely ground rice, also called biyyam rava or broken rice)

2 cups Water

½ teaspoon Salt (or to taste)

1 tablespoon Oil or Ghee

½ teaspoon Mustard Seeds

½ teaspoon Cumin Seeds

A pinch of Asafoetida (Hing)

2-3 Green Chillies, finely chopped

A few Curry Leaves

1 tablespoon Fresh Coriander Leaves, finely chopped (optional, for garnish)

**Instructions:**

**Prepare Rice Rava:** If you don't have ready-made rice rava, you can make it by grinding raw rice coarsely in a mixer grinder until it has a sandy texture, similar to sooji/rava.

**Prepare Tempering:** In a heavy-bottomed pan or kadai, heat oil or ghee over medium flame. Add mustard seeds and let them splutter. Then add cumin seeds, asafoetida, finely chopped green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds until fragrant.

**Add Water and Salt:** Pour 2 cups of water into the pan. Add salt and bring the water to a rolling boil.

**Add Rice Rava:** Once the water is boiling vigorously, reduce the flame to very low. Gradually add the rice rava, stirring continuously with a wooden spoon or whisk to prevent lumps.

**Cook the Mixture:** Keep stirring until all the water is absorbed and the mixture forms a thick, cohesive mass. Cover the pan with a lid and let it cook on very low flame for 5-7 minutes. This steaming process helps the rava cook through and become soft.

**Cool and Knead:** Turn off the flame. Transfer the cooked mixture to a large plate or bowl. Let it cool slightly until it's warm enough to handle.

**Shape Undrallu:** While the mixture is still warm, wet your hands with a little water or oil and knead the dough thoroughly for a few minutes until it's smooth and pliable. Divide the dough into small, equal-sized balls (lemon-sized) or cylindrical shapes.

**Steam Undrallu:** Arrange the shaped undrallu in a steamer basket or on idli plates. Steam for 10-15 minutes on medium flame, or until they look glossy and are firm to the touch. They will turn slightly translucent.

**Serve:** Serve Undrallu hot with a dollop of ghee, coconut chutney, or ginger chutney (Allam Pachadi).

### ఉండ్రాళ్ళు (Undrallu) – ఆవిరితో ఉడికించిన బియ్యం రవ్వ కుడుములు

ఉండ్రాళ్ళు సాదా, రుచికరమైన మరియు ఆరోగ్యకరమైన ఆవిరితో ఉడికించిన కుడుములు, ఇవి బియ్యం రవ్వతో తయారు చేయబడతాయి. ఇవి గణపతికి, ముఖ్యంగా గణేష్ చతుర్థి సమయంలో సమర్పించబడే సాంప్రదాయ నైవేద్యం, సరళత మరియు స్వచ్ఛతకు ప్రతీక. కడుపుకు తేలికగా మరియు సులభంగా జీర్ణమయ్యే ఉండ్రాళ్ళు, ఒక రుచికరమైన స్నాక్ లేదా తేలికపాటి అల్పాహారం, తరచుగా ఒక ముద్ద నెయ్యి లేదా పచ్చడితో ఆస్వాదిస్తారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు బియ్యం రవ్వ (కరుకుగా రుబ్బిన బియ్యం, బియ్యం రవ్వ లేదా నూక అని కూడా అంటారు)

2 కప్పుల నీరు

½ టీస్పూన్ ఉప్పు (లేదా రుచికి సరిపడా)

1 టేబుల్ స్పూన్ నూనె లేదా నెయ్యి

½ టీస్పూన్ ఆవాలు

½ టీస్పూన్ జీలకర్ర

చిటికెడు ఇంగువ

2-3 పచ్చిమిర్చి, సన్నగా తరిగినవి

కొన్ని కరివేపాకు రెబ్బలు

1 టేబుల్ స్పూన్ తాజా కొత్తిమీర, సన్నగా తరిగినది (ఐచ్ఛికం, అలంకరణ కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బియ్యం రవ్వ సిద్ధం చేయడం:** మీ దగ్గర సిద్ధంగా బియ్యం రవ్వ లేకపోతే, మీరు పచ్చి బియ్యాన్ని మిక్సర్ గ్రైండర్‌లో ఇసుక లాంటి ఆకృతి వచ్చేవరకు కరుకుగా రుబ్బడం ద్వారా తయారు చేయవచ్చు, రవ్వ లాగా.

**తాళింపు సిద్ధం చేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్ లేదా కడాయిలో, మధ్యస్థ మంటపై నూనె లేదా నెయ్యి వేడి చేయండి. ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి. తరువాత జీలకర్ర, ఇంగువ, సన్నగా తరిగిన పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు కలపండి. సుగంధం వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**నీరు మరియు ఉప్పు కలపడం:** పాన్‌లో 2 కప్పుల నీటిని పోయండి. ఉప్పు వేసి, నీటిని బాగా మరిగించండి.

**బియ్యం రవ్వ కలపడం:** నీరు బాగా మరుగుతున్నప్పుడు, మంటను చాలా తక్కువకు తగ్గించండి. నెమ్మదిగా బియ్యం రవ్వను కలుపుతూ, ఉండలు కట్టకుండా చెక్క గరిటెతో లేదా విస్క్‌తో నిరంతరం కలుపుతూ ఉండండి.

**మిశ్రమాన్ని ఉడకబెట్టడం:** నీరంతా ఇంకిపోయి, మిశ్రమం చిక్కటి, ఒకదానికొకటి అంటుకునే ముద్దలా మారే వరకు కలుపుతూ ఉండండి. మూతతో పాన్‌ను కప్పి, చాలా తక్కువ మంటపై 5-7 నిమిషాలు ఉడకనివ్వండి. ఈ ఆవిరి పట్టే ప్రక్రియ రవ్వను పూర్తిగా ఉడికి, మెత్తగా కావడానికి సహాయపడుతుంది.

**చల్లబరచి కలపడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. ఉడికించిన మిశ్రమాన్ని ఒక పెద్ద ప్లేట్‌కు లేదా గిన్నెకు మార్చండి. అది పట్టుకోవడానికి తగినంత వెచ్చగా ఉండే వరకు కొద్దిగా చల్లబరచండి.

**ఉండ్రాళ్ళు తయారు చేయడం:** మిశ్రమం ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు, మీ చేతులకు కొద్దిగా నీరు లేదా నూనె రాసుకుని, పిండిని కొన్ని నిమిషాలు బాగా కలపండి, అది నునుపుగా మరియు సాగేలా మారుతుంది. పిండిని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా (నిమ్మకాయ పరిమాణం) లేదా సిలిండర్ ఆకృతులలో విభజించండి.

**ఉండ్రాళ్ళు ఆవిరితో ఉడకబెట్టడం:** తయారు చేసిన ఉండ్రాళ్ళను స్టీమర్ బాస్కెట్‌లో లేదా ఇడ్లీ ప్లేట్లలో అమర్చండి. మధ్యస్థ మంటపై 10-15 నిమిషాలు ఆవిరితో ఉడకబెట్టండి, లేదా అవి నిగనిగలాడుతూ మరియు తాకినప్పుడు గట్టిగా ఉండే వరకు. అవి కొద్దిగా పారదర్శకంగా మారుతాయి.

**వడ్డించడం:** ఉండ్రాళ్ళను వేడి వేడిగా ఒక ముద్ద నెయ్యి, కొబ్బరి పచ్చడి లేదా అల్లం పచ్చడితో వడ్డించండి.

### 22. Kajjikayalu (కజ్జికాయలు) – Deep-Fried Sweet Dumplings

Kajjikayalu are crescent-shaped, deep-fried sweet pastries, a delightful and popular snack or dessert from Andhra Pradesh. They feature a crispy, flaky outer shell and a sweet, aromatic filling typically made from dry coconut, jaggery, and sometimes roasted semolina or dal. Kajjikayalu are a festive treat, especially prepared during occasions like Deepavali and Sankranti, and are loved for their rich taste and satisfying texture.

**Ingredients:**

**For the Outer Dough (Shell):**

1 cup Maida (All-purpose flour)

2 tablespoons Hot Oil or Ghee (for crispiness)

A pinch of Salt

Water as needed for kneading

**For the Sweet Filling (Poornam):**

½ cup Dry Coconut, grated

½ cup Jaggery, grated or powdered (adjust to taste)

2 tablespoons Roasted Semolina (Bombai Rava/Sooji) or Roasted Chana Dal Powder (optional, for texture)

¼ teaspoon Cardamom Powder

1 tablespoon Ghee (optional, for richness)

**Oil for deep frying**

**Instructions:**

**Prepare the Outer Dough:**

In a mixing bowl, combine maida, salt, and hot oil/ghee. Rub the oil into the flour mixture until it resembles breadcrumbs. This step, known as "moyan" or "moyen," is crucial for a crispy and flaky shell.

Gradually add water and knead to form a smooth, firm, and pliable dough. It should be firmer than chapati dough.

Cover the dough with a damp cloth and let it rest for at least 15-20 minutes.

**Prepare the Sweet Filling (Poornam):**

If using roasted semolina, roast it in a dry pan until lightly golden and aromatic. Let it cool.

In a mixing bowl, combine grated dry coconut, grated jaggery, roasted semolina (if using), and cardamom powder. If using chana dal powder, roast chana dal, powder it, and add.

If you want a richer filling, you can gently heat the jaggery slightly with a tablespoon of ghee to make it pliable and then mix with other ingredients, but it's not strictly necessary if jaggery is soft.

Mix everything well until the ingredients are uniformly combined.

**Shape Kajjikayalu:**

Divide the rested dough into small, equal-sized balls (about the size of a small lemon).

Take one dough ball and roll it out thinly into a small circle, like a puri (about 3-4 inches in diameter).

**Using a Kajjikayalu Mould:** Place the rolled puri on one half of the mould. Place a spoonful of the sweet filling in the center of the puri, ensuring it's not overfilled.

Gently fold the other half of the mould over, pressing firmly along the edges to seal the kajjikaya and trim off any excess dough. Remove the shaped kajjikaya.

**Without a Mould:** Place the filling on one half of the rolled puri. Fold the other half over to form a semicircle. Press the edges firmly to seal. You can then use a fork to press a decorative pattern along the sealed edge, or pinch and twist the edge to create a traditional crimped pattern.

Repeat the process with the remaining dough and filling. Keep the shaped kajjikayalu covered with a damp cloth to prevent them from drying.

**Deep Fry:**

Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium-low to medium flame. The oil should be moderately hot.

Gently slide the shaped kajjikayalu into the hot oil. Don't overcrowd the pan; fry in small batches.

Fry on a low to medium flame, flipping occasionally, until they turn uniformly golden brown and are crispy on all sides. Frying on a lower flame ensures that the shell cooks through and becomes flaky without burning.

This usually takes about 5-7 minutes per batch.

**Drain and Store:**

Remove the fried kajjikayalu using a slotted spoon and place them on absorbent paper towels to drain excess oil.

Once completely cooled, store them in an airtight container at room temperature. Kajjikayalu stay fresh and crispy for 1-2 weeks.

### కజ్జికాయలు (Kajjikayalu) – డీప్-ఫ్రైడ్ తీపి కుడుములు

కజ్జికాయలు అర్ధచంద్రాకారంలో, డీప్-ఫ్రైడ్ తీపి పేస్ట్రీలు, ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి వచ్చిన ఒక రుచికరమైన మరియు ప్రసిద్ధ స్నాక్ లేదా డెజర్ట్. ఇవి కరకరలాడే, పొరలు పొరలుగా ఉండే బయటి పొరను మరియు సాధారణంగా ఎండు కొబ్బరి, బెల్లం, మరియు కొన్నిసార్లు వేయించిన రవ్వ లేదా పప్పుతో తయారు చేయబడిన తీపి, సుగంధ పూరణాన్ని కలిగి ఉంటాయి. కజ్జికాయలు పండుగలకు సంబంధించిన ఒక విందు, ముఖ్యంగా దీపావళి మరియు సంక్రాంతి వంటి సందర్భాలలో తయారు చేయబడతాయి, మరియు వాటి గొప్ప రుచి మరియు సంతృప్తికరమైన ఆకృతికి ఇష్టపడతారు.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**బయటి పిండి (పొర) కోసం:**

1 కప్పు మైదా (అన్ని ప్రయోజనాలకు ఉపయోగించే పిండి)

2 టేబుల్ స్పూన్ల వేడి నూనె లేదా నెయ్యి (కరకర కోసం)

చిటికెడు ఉప్పు

కలపడానికి అవసరమైనంత నీరు

**తీపి పూరణం (పూర్ణం) కోసం:**

½ కప్పు ఎండు కొబ్బరి, తురిమినది

½ కప్పు బెల్లం, తురిమినది లేదా పొడి (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

2 టేబుల్ స్పూన్ల వేయించిన రవ్వ (బొంబాయి రవ్వ/సూజీ) లేదా వేయించిన శనగపప్పు పొడి (ఐచ్ఛికం, ఆకృతి కోసం)

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి (ఐచ్ఛికం, రుచి కోసం)

**వేయించడానికి సరిపడా నూనె**

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బయటి పిండి సిద్ధం చేయడం:**

ఒక మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, మైదా, ఉప్పు మరియు వేడి నూనె/నెయ్యి కలపండి. బ్రెడ్‌క్రంబ్స్ లాగా కనిపించే వరకు నూనెను పిండి మిశ్రమంలో కలపండి. ఈ దశ, "మోయన్" లేదా "మోయెన్" అని పిలువబడుతుంది, ఇది కరకరలాడే మరియు పొరలు పొరలుగా ఉండే పొర కోసం చాలా ముఖ్యం.

నెమ్మదిగా నీటిని కలుపుతూ, నునుపైన, గట్టి మరియు సాగే పిండిని తయారు చేయడానికి కలపండి. ఇది చపాతి పిండి కంటే గట్టిగా ఉండాలి.

పిండిని తడి వస్త్రంతో కప్పి కనీసం 15-20 నిమిషాలు విశ్రాంతి తీసుకోండి.

**తీపి పూరణం (పూర్ణం) సిద్ధం చేయడం:**

వేయించిన రవ్వను ఉపయోగిస్తుంటే, అది లేత బంగారు రంగు మరియు సుగంధం వచ్చేవరకు పొడి పాన్‌లో వేయించండి. చల్లబరచండి.

ఒక మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, తురిమిన ఎండు కొబ్బరి, తురిమిన బెల్లం, వేయించిన రవ్వ (ఉపయోగిస్తుంటే), మరియు యాలకుల పొడి కలపండి. శనగపప్పు పొడిని ఉపయోగిస్తుంటే, శనగపప్పును వేయించి, పొడి చేసి కలపండి.

మీకు మరింత రుచికరమైన పూరణం కావాలంటే, మీరు బెల్లాన్ని కొద్దిగా వేడి చేసి, ఒక టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యితో మెత్తగా చేసి, ఆపై ఇతర పదార్థాలతో కలపవచ్చు, కానీ బెల్లం మృదువుగా ఉంటే ఇది ఖచ్చితంగా అవసరం లేదు.

పదార్థాలు సమానంగా కలిసే వరకు అన్నిటినీ బాగా కలపండి.

**కజ్జికాయలు తయారు చేయడం:**

విశ్రాంతి తీసుకున్న పిండిని చిన్న, సమాన పరిమాణంలో ఉండలుగా (చిన్న నిమ్మకాయ పరిమాణం) విభజించండి.

ఒక పిండి ఉండను తీసుకుని, దానిని పూరీ (సుమారు 3-4 అంగుళాల వ్యాసం) లాగా పలుచగా ఒక చిన్న వృత్తంగా రోల్ చేయండి.

**కజ్జికాయలు అచ్చును ఉపయోగించి:** రోల్ చేసిన పూరీని అచ్చు యొక్క ఒక సగంపై ఉంచండి. పూరీ మధ్యలో ఒక స్పూన్ తీపి పూరణాన్ని ఉంచండి, ఎక్కువ నింపకుండా చూసుకోండి.

అచ్చు యొక్క మరొక సగాన్ని సున్నితంగా మడిచి, అంచుల వెంట గట్టిగా నొక్కి కజ్జికాయను మూసివేయండి మరియు ఏదైనా అదనపు పిండిని కట్ చేయండి. తయారు చేసిన కజ్జికాయను తొలగించండి.

**అచ్చు లేకుండా:** పూరణాన్ని రోల్ చేసిన పూరీ యొక్క ఒక సగంపై ఉంచండి. మరొక సగాన్ని మడిచి అర్ధచంద్రాకారాన్ని ఏర్పరచండి. అంచులను గట్టిగా నొక్కండి. అప్పుడు మీరు సీల్ చేసిన అంచు వెంట అలంకరణ నమూనాను నొక్కడానికి ఫోర్క్‌ను ఉపయోగించవచ్చు, లేదా సాంప్రదాయ క్రీంప్డ్ నమూనాను సృష్టించడానికి అంచును నొక్కి తిప్పవచ్చు.

మిగిలిన పిండి మరియు పూరణంతో ప్రక్రియను పునరావృతం చేయండి. తయారు చేసిన కజ్జికాయలను తడి వస్త్రంతో కప్పి ఆరిపోకుండా చూసుకోండి.

**డీప్ ఫ్రై చేయడం:**

కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో మధ్యస్థ-తక్కువ నుండి మధ్యస్థ మంటపై డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం నూనె వేడి చేయండి. నూనె మితంగా వేడిగా ఉండాలి.

తయారు చేసిన కజ్జికాయలను వేడి నూనెలోకి సున్నితంగా జారవిడవండి. పాన్‌లో ఎక్కువ నింపకుండా చూసుకోండి; చిన్న బ్యాచ్‌లలో వేయించండి.

తక్కువ నుండి మధ్యస్థ మంటపై వేయించండి, అప్పుడప్పుడు తిప్పుతూ, అవి అన్ని వైపులా సమానంగా బంగారు రంగులోకి మారి కరకరలాడే వరకు. తక్కువ మంటపై వేయించడం వల్ల పొర పూర్తిగా ఉడికి, మాడిపోకుండా పొరలు పొరలుగా మారుతుంది.

దీనికి సాధారణంగా ఒక్కొక్క బ్యాచ్‌కి 5-7 నిమిషాలు పడుతుంది.

**నూనె తీసి నిల్వ చేయడం:**

వేయించిన కజ్జికాయలను చిల్లుల గరిటెతో తీసి, అదనపు నూనెను తీసివేయడానికి అబ్సార్బెంట్ పేపర్ టవల్స్‌పై ఉంచండి.

పూర్తిగా చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. కజ్జికాయలు 1-2 వారాల వరకు తాజాగా మరియు కరకరలాడుతూ ఉంటాయి.

### 23. Rava Laddu (రవ్వ లడ్డు) – Semolina Sweet Balls

Rava Laddu is a popular and easy-to-make sweet from Andhra Pradesh, often prepared during festivals and special occasions. These delightful spherical sweets are made from roasted semolina (rava/sooji), sugar, ghee, and flavored with cardamom and dry fruits. They have a delightful grainy yet melt-in-your-mouth texture, making them an instant crowd-pleaser.

**Ingredients:**

1 cup Fine Semolina (Bombay Rava / Sooji)

¾ cup Sugar, powdered (adjust to taste)

½ cup Ghee (clarified butter), melted

¼ cup Milk, warm (or as needed, for binding)

10-12 Cashew Nuts, broken

10-12 Raisins

¼ teaspoon Cardamom Powder

1 tablespoon Ghee (for roasting nuts)

**Instructions:**

**Roast Semolina:** In a heavy-bottomed pan, melt 1 tablespoon of ghee. Add the fine semolina and roast on a low flame, stirring continuously, until it turns light golden and aromatic (about 8-10 minutes). Be careful not to burn it. Transfer the roasted semolina to a large mixing bowl and let it cool slightly.

**Roast Dry Fruits:** In the same pan, add another teaspoon of ghee (if needed). Add broken cashew nuts and roast until light golden. Then add raisins and roast until they puff up. Add these roasted dry fruits to the bowl with the roasted semolina.

**Combine Ingredients:** To the semolina and dry fruits, add powdered sugar and cardamom powder. Mix everything very well with your hands, ensuring no lumps of sugar remain.

**Melt Ghee:** In a separate small pan, melt the remaining ½ cup of ghee. It should be hot but not boiling.

**Bind with Ghee and Milk:** Pour the melted hot ghee over the semolina mixture. Mix well using a spoon first, as it will be hot. Then, while it's still warm, gradually add warm milk, a tablespoon at a time, mixing continuously. You need just enough milk to bring the mixture together to form laddus. The mixture should feel moist and hold its shape when pressed.

**Shape Laddus:** Take a small portion of the mixture (about a lemon-sized ball) and press it firmly between your palms to form a tight, round laddu. Work quickly while the mixture is still warm, as it will harden as it cools.

**Cool and Store:** Arrange the prepared rava laddus on a plate and let them cool completely. Once cooled, store them in an airtight container at room temperature. Rava laddus stay fresh for 1-2 weeks.

### రవ్వ లడ్డు (Rava Laddu) – రవ్వ తీపి ఉండలు

రవ్వ లడ్డు ఆంధ్రప్రదేశ్ నుండి వచ్చిన ఒక ప్రసిద్ధ మరియు సులభంగా తయారు చేయగల తీపి వంటకం, తరచుగా పండుగలు మరియు ప్రత్యేక సందర్భాలలో తయారు చేయబడుతుంది. ఈ రుచికరమైన గుండ్రని స్వీట్లు వేయించిన రవ్వ, చక్కెర, నెయ్యి మరియు యాలకులు మరియు ఎండు పండ్లతో రుచిగా చేయబడతాయి. అవి రుచికరమైన ధాన్యపు ఆకృతిని కలిగి ఉంటాయి, ఇంకా నోటిలో కరిగిపోతాయి, వాటిని తక్షణమే అందరినీ ఆకర్షించేలా చేస్తాయి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

1 కప్పు సన్న రవ్వ (బొంబాయి రవ్వ / సూజీ)

¾ కప్పు చక్కెర, పొడి చేసినది (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

½ కప్పు నెయ్యి (స్పష్టం చేసిన వెన్న), కరిగించినది

¼ కప్పు పాలు, వెచ్చనిది (లేదా అవసరమైనంత, కట్టడానికి)

10-12 జీడిపప్పులు, విరిచినవి

10-12 ఎండుద్రాక్షలు

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి (వేయించిన పండ్ల కోసం)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**రవ్వ వేయించడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, 1 టేబుల్ స్పూన్ నెయ్యి కరిగించండి. సన్న రవ్వను వేసి, తక్కువ మంటపై, నిరంతరం కలుపుతూ, అది లేత బంగారు రంగు మరియు సుగంధం వచ్చేవరకు వేయించండి (సుమారు 8-10 నిమిషాలు). మాడిపోకుండా జాగ్రత్త వహించండి. వేయించిన రవ్వను ఒక పెద్ద మిక్సింగ్ బౌల్‌కు మార్చి కొద్దిగా చల్లబరచండి.

**ఎండు పండ్లు వేయించడం:** అదే పాన్‌లో, మరొక టీస్పూన్ నెయ్యి (అవసరమైతే) కలపండి. విరిచిన జీడిపప్పులను వేసి లేత బంగారు రంగు వచ్చేవరకు వేయించండి. తరువాత ఎండుద్రాక్షలను వేసి అవి ఉబ్బే వరకు వేయించండి. ఈ వేయించిన ఎండు పండ్లను వేయించిన రవ్వ ఉన్న గిన్నెలో కలపండి.

**పదార్థాలు కలపడం:** రవ్వ మరియు ఎండు పండ్లకు, పొడి చక్కెర మరియు యాలకుల పొడి కలపండి. చక్కెర ఉండలు లేకుండా మీ చేతులతో అన్నిటినీ బాగా కలపండి.

**నెయ్యి కరిగించడం:** ఒక ప్రత్యేక చిన్న పాన్‌లో, మిగిలిన ½ కప్పు నెయ్యిని కరిగించండి. అది వేడిగా ఉండాలి కానీ మరుగుతూ ఉండకూడదు.

**నెయ్యి మరియు పాలతో కలపడం:** కరిగించిన వేడి నెయ్యిని రవ్వ మిశ్రమంపై పోయండి. మొదట చెంచాతో బాగా కలపండి, అది వేడిగా ఉంటుంది. తరువాత, అది ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు, నెమ్మదిగా వెచ్చని పాలు, ఒక టేబుల్ స్పూన్ చొప్పున, నిరంతరం కలుపుతూ కలపండి. లడ్డూలను తయారు చేయడానికి మిశ్రమాన్ని కలపడానికి సరిపడా పాలు మాత్రమే అవసరం. మిశ్రమం తేమగా అనిపించాలి మరియు నొక్కినప్పుడు దాని ఆకృతిని నిలుపుకోవాలి.

**లడ్డూలు తయారు చేయడం:** మిశ్రమంలో చిన్న భాగాన్ని (నిమ్మకాయ పరిమాణంలో ఉండ) తీసుకుని, గట్టి, గుండ్రని లడ్డును తయారు చేయడానికి మీ అరచేతుల మధ్య గట్టిగా నొక్కండి. మిశ్రమం ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు త్వరగా చేయండి, ఎందుకంటే అది చల్లబడినప్పుడు గట్టిపడుతుంది.

**చల్లబరచి నిల్వ చేయడం:** తయారు చేసిన రవ్వ లడ్డూలను ఒక ప్లేట్‌పై అమర్చి పూర్తిగా చల్లబరచండి. చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. రవ్వ లడ్డూలు 1-2 వారాల వరకు తాజాగా ఉంటాయి.

### 24. Pulihora (పులిహోర) – Tamarind Rice / Lemon Rice

Pulihora is a quintessential South Indian rice dish, famous for its tangy, spicy, and aromatic flavors. In Andhra and Telangana, the most popular variations are Tamarind Pulihora (Chintapandu Pulihora) and Lemon Pulihora (Nimmakaya Pulihora). It's a festive staple, often prepared for religious ceremonies, celebrations, or as a flavorful packed lunch.

**Ingredients for Tamarind Pulihora (Chintapandu Pulihora):**

2 cups Cooked Rice, cooled and grains separated

1 small Tamarind ball (about 50g), soaked in ½ cup warm water

2-3 Green Chillies, slit

1 sprig Curry Leaves

¼ teaspoon Turmeric Powder

2 tablespoons Oil (preferably Sesame Oil)

**For Tempering (Popu):**

1 tablespoon Chana Dal (split Bengal gram)

1 tablespoon Urad Dal (split black gram)

1 teaspoon Mustard Seeds

1 teaspoon Cumin Seeds

¼ cup Peanuts or Cashew Nuts (optional, for crunch)

2-3 Dry Red Chillies, broken

A pinch of Asafoetida (Hing)

Salt to taste

Fresh Coriander Leaves, chopped (for garnish)

**Instructions for Tamarind Pulihora:**

**Prepare Tamarind Pulp:** Soak the tamarind in warm water for 15-20 minutes. Extract thick pulp and discard any fibers or seeds. Set aside.

**Prepare Rice:** Cook rice and spread it out on a wide plate or tray to cool completely. Gently separate the grains. Add ½ teaspoon of oil to the cooled rice and mix gently to prevent sticking.

**Prepare Tempering:** Heat 2 tablespoons of oil (preferably sesame oil) in a heavy-bottomed pan over medium heat.

Add chana dal and urad dal. Fry until they turn light golden.

Add peanuts or cashew nuts (if using) and fry until golden.

Add mustard seeds and let them splutter.

Then add cumin seeds, dry red chillies, asafoetida, slit green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds until fragrant.

**Cook Tamarind Pulp:** Add the extracted tamarind pulp and turmeric powder to the tempering. Add salt to taste.

**Simmer the Pulihora Paste:** Cook the tamarind mixture on medium-low flame, stirring occasionally, until it thickens into a paste and the oil starts separating from the sides (about 8-10 minutes). This is the "pulihora paste" or "chintapandu gojju."

**Combine with Rice:** Turn off the flame. Add the cooked pulihora paste to the cooled rice.

**Mix Thoroughly:** Gently mix the paste with the rice using your hands or a large spoon, ensuring the rice grains are evenly coated with the tangy mixture. Be careful not to mash the rice.

**Rest and Serve:** Let the Pulihora rest for at least 30 minutes for the flavors to meld. Garnish with fresh chopped coriander leaves. Serve at room temperature. Pulihora tastes even better the next day!

**Ingredients for Lemon Pulihora (Nimmakaya Pulihora):**

2 cups Cooked Rice, cooled and grains separated

Juice of 2-3 large Lemons (adjust to taste)

2-3 Green Chillies, slit or finely chopped

1 sprig Curry Leaves

¼ teaspoon Turmeric Powder

2 tablespoons Oil

**For Tempering (Popu):**

1 tablespoon Chana Dal

1 tablespoon Urad Dal

1 teaspoon Mustard Seeds

1 teaspoon Cumin Seeds

¼ cup Peanuts or Cashew Nuts (optional)

2-3 Dry Red Chillies, broken

A pinch of Asafoetida (Hing)

Salt to taste

Fresh Coriander Leaves, chopped (for garnish)

**Instructions for Lemon Pulihora:**

**Prepare Rice:** Cook rice and spread it out on a wide plate or tray to cool completely. Gently separate the grains. Add ½ teaspoon of oil to the cooled rice and mix gently to prevent sticking.

**Prepare Tempering:** Heat 2 tablespoons of oil in a heavy-bottomed pan over medium heat.

Add chana dal and urad dal. Fry until they turn light golden.

Add peanuts or cashew nuts (if using) and fry until golden.

Add mustard seeds and let them splutter.

Then add cumin seeds, dry red chillies, asafoetida, slit or chopped green chillies, and curry leaves. Sauté for a few seconds until fragrant.

**Combine with Rice:** Turn off the flame. Add the prepared tempering, turmeric powder, and salt to taste to the cooled rice.

**Add Lemon Juice:** Add the freshly squeezed lemon juice to the rice.

**Mix Thoroughly:** Gently mix everything using your hands or a large spoon, ensuring the rice grains are evenly coated. Do not mash the rice.

**Rest and Serve:** Let the Pulihora rest for at least 15-20 minutes for the flavors to meld. Garnish with fresh chopped coriander leaves. Serve at room temperature.

### పులిహోర (Pulihora) – చింతపండు అన్నం / నిమ్మకాయ అన్నం

పులిహోర ఒక ముఖ్యమైన దక్షిణ భారత అన్నం వంటకం, దాని పుల్లని, కారమైన మరియు సుగంధ రుచులకు ప్రసిద్ధి. ఆంధ్ర మరియు తెలంగాణలో, అత్యంత ప్రసిద్ధ రకాలు చింతపండు పులిహోర మరియు నిమ్మకాయ పులిహోర. ఇది పండుగల ప్రధానమైనది, తరచుగా మతపరమైన వేడుకలు, వేడుకలు లేదా రుచికరమైన ప్యాక్ చేసిన భోజనంగా తయారు చేయబడుతుంది.

**చింతపండు పులిహోర (Chintapandu Pulihora) కోసం కావాల్సినవి:**

2 కప్పుల ఉడికించిన అన్నం, చల్లబరచి గింజలు విడదీసినవి

1 చిన్న చింతపండు ముద్ద (సుమారు 50 గ్రాములు), ½ కప్పు గోరువెచ్చని నీటిలో నానబెట్టినది

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి

1 రెమ్మ కరివేపాకు

¼ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె (నువ్వుల నూనె అయితే మంచిది)

**తాళింపు (పోపు) కోసం:**

1 టేబుల్ స్పూన్ శనగపప్పు

1 టేబుల్ స్పూన్ మినపపప్పు

1 టీస్పూన్ ఆవాలు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

¼ కప్పు వేరుశెనగలు లేదా జీడిపప్పులు (ఐచ్ఛికం, కరకర కోసం)

2-3 ఎండుమిర్చి, తుంచినవి

చిటికెడు ఇంగువ

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

**చింతపండు పులిహోర తయారీ విధానం:**

**చింతపండు గుజ్జు సిద్ధం చేయడం:** చింతపండును గోరువెచ్చని నీటిలో 15-20 నిమిషాలు నానబెట్టండి. చిక్కటి గుజ్జు తీసి, ఏదైనా పీచు లేదా గింజలను పారవేయండి. పక్కన పెట్టండి.

**అన్నం సిద్ధం చేయడం:** అన్నం ఉడికించి, ఒక వెడల్పాటి ప్లేట్ లేదా ట్రేలో పూర్తిగా చల్లబరచడానికి విస్తరించండి. గింజలను సున్నితంగా విడదీయండి. చల్లబడిన అన్నానికి ½ టీస్పూన్ నూనె కలిపి, అంటుకోకుండా ఉండటానికి సున్నితంగా కలపండి.

**తాళింపు సిద్ధం చేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో మధ్యస్థ మంటపై 2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె (నువ్వుల నూనె అయితే మంచిది) వేడి చేయండి.

శనగపప్పు మరియు మినపపప్పు కలపండి. అవి లేత బంగారు రంగులోకి మారే వరకు వేయించండి.

వేరుశెనగలు లేదా జీడిపప్పులు (ఉపయోగిస్తుంటే) వేసి బంగారు రంగు వచ్చేవరకు వేయించండి.

ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి.

తరువాత జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, ఇంగువ, చీల్చిన పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు కలపండి. సుగంధం వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**చింతపండు గుజ్జు ఉడకబెట్టడం:** తీసిన చింతపండు గుజ్జు మరియు పసుపు పొడిని తాళింపులో కలపండి. రుచికి సరిపడా ఉప్పు కలపండి.

**పులిహోర పేస్ట్‌ను ఉడకబెట్టడం:** చింతపండు మిశ్రమాన్ని మధ్యస్థ-తక్కువ మంటపై ఉడికించండి, అప్పుడప్పుడు కలుపుతూ, అది పేస్ట్‌లా చిక్కబడే వరకు మరియు నూనె అంచుల నుండి వేరుపడటం ప్రారంభించే వరకు (సుమారు 8-10 నిమిషాలు). ఇది "పులిహోర పేస్ట్" లేదా "చింతపండు గొజ్జు".

**అన్నంతో కలపడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. ఉడికించిన పులిహోర పేస్ట్‌ను చల్లబడిన అన్నంలో కలపండి.

**బాగా కలపడం:** మీ చేతులతో లేదా పెద్ద స్పూన్‌తో పేస్ట్‌ను అన్నంతో సున్నితంగా కలపండి, అన్నపు గింజలకు పుల్లని మిశ్రమం సమానంగా పూత పడేలా చూసుకోండి. అన్నాన్ని మెదపకుండా జాగ్రత్త వహించండి.

**విశ్రాంతి తీసుకోని వడ్డించడం:** రుచులు కలవడానికి కనీసం 30 నిమిషాలు పులిహోరను విశ్రాంతి తీసుకోండి. తాజా తరిగిన కొత్తిమీరతో అలంకరించండి. గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద వడ్డించండి. పులిహోర మరుసటి రోజు మరింత రుచిగా ఉంటుంది!

**నిమ్మకాయ పులిహోర (Nimmakaya Pulihora) కోసం కావాల్సినవి:**

2 కప్పుల ఉడికించిన అన్నం, చల్లబరచి గింజలు విడదీసినవి

2-3 పెద్ద నిమ్మకాయల రసం (రుచికి తగినట్లు సర్దుబాటు చేయండి)

2-3 పచ్చిమిర్చి, చీల్చినవి లేదా సన్నగా తరిగినవి

1 రెమ్మ కరివేపాకు

¼ టీస్పూన్ పసుపు పొడి

2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె

**తాళింపు (పోపు) కోసం:**

1 టేబుల్ స్పూన్ శనగపప్పు

1 టేబుల్ స్పూన్ మినపపప్పు

1 టీస్పూన్ ఆవాలు

1 టీస్పూన్ జీలకర్ర

¼ కప్పు వేరుశెనగలు లేదా జీడిపప్పులు (ఐచ్ఛికం)

2-3 ఎండుమిర్చి, తుంచినవి

చిటికెడు ఇంగువ

రుచికి సరిపడా ఉప్పు

తాజా కొత్తిమీర, తరిగినది (అలంకరణ కోసం)

**నిమ్మకాయ పులిహోర తయారీ విధానం:**

**అన్నం సిద్ధం చేయడం:** అన్నం ఉడికించి, ఒక వెడల్పాటి ప్లేట్ లేదా ట్రేలో పూర్తిగా చల్లబరచడానికి విస్తరించండి. గింజలను సున్నితంగా విడదీయండి. చల్లబడిన అన్నానికి ½ టీస్పూన్ నూనె కలిపి, అంటుకోకుండా ఉండటానికి సున్నితంగా కలపండి.

**తాళింపు సిద్ధం చేయడం:** మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో మధ్యస్థ మంటపై 2 టేబుల్ స్పూన్ల నూనె వేడి చేయండి.

శనగపప్పు మరియు మినపపప్పు కలపండి. అవి లేత బంగారు రంగులోకి మారే వరకు వేయించండి.

వేరుశెనగలు లేదా జీడిపప్పులు (ఉపయోగిస్తుంటే) వేసి బంగారు రంగు వచ్చేవరకు వేయించండి.

ఆవాలు వేసి చిటపటలాడనివ్వండి.

తరువాత జీలకర్ర, ఎండుమిర్చి, ఇంగువ, చీల్చిన లేదా తరిగిన పచ్చిమిర్చి మరియు కరివేపాకు కలపండి. సుగంధం వచ్చేవరకు కొన్ని సెకన్లు వేయించండి.

**అన్నంతో కలపడం:** పొయ్యి ఆర్పేయండి. తయారు చేసిన తాళింపు, పసుపు పొడి మరియు రుచికి సరిపడా ఉప్పును చల్లబడిన అన్నంలో కలపండి.

**నిమ్మకాయ రసం కలపడం:** తాజాగా పిండిన నిమ్మకాయ రసాన్ని అన్నంలో కలపండి.

**బాగా కలపడం:** మీ చేతులతో లేదా పెద్ద స్పూన్‌తో అన్నిటినీ సున్నితంగా కలపండి, అన్నపు గింజలకు సమానంగా పూత పడేలా చూసుకోండి. అన్నాన్ని మెదపకుండా ఉండండి.

**విశ్రాంతి తీసుకోని వడ్డించడం:** రుచులు కలవడానికి కనీసం 15-20 నిమిషాలు పులిహోరను విశ్రాంతి తీసుకోండి. తాజా తరిగిన కొత్తిమీరతో అలంకరించండి. గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద వడ్డించండి.

### 25. Boondi Laddu (బూందీ లడ్డు) – Sweet Gram Flour Balls

Boondi Laddu is a classic and highly popular Indian sweet, cherished across all regions, including Andhra Pradesh and Telangana. These delightful spherical sweets are made from tiny, golden pearls of fried gram flour (boondi), soaked in a fragrant sugar syrup, and then bound together with ghee and flavored with cardamom and dry fruits. They are a staple during festivals, weddings, and celebrations.

**Ingredients:**

**For Boondi:**

1 cup Besan (Gram Flour/Chickpea Flour)

¾ cup Water (approx., adjust as needed)

A pinch of Baking Soda (optional, for crispiness)

Oil for deep frying

**For Sugar Syrup:**

1 ½ cups Sugar

¾ cup Water

¼ teaspoon Cardamom Powder

A few strands of Saffron (optional, soaked in 1 tbsp warm milk)

A few drops of Orange Food Color (optional)

**For Binding and Flavoring:**

2 tablespoons Ghee (clarified butter)

10-12 Cashew Nuts, broken

10-12 Raisins

**Special Equipment:**

Boondi Ladle (a ladle with uniformly sized holes, known as "jharra" or "boondi jali")

**Instructions:**

**Prepare Boondi Batter:**

In a mixing bowl, combine besan and water gradually, whisking continuously to form a smooth, lump-free batter of pouring consistency. It should not be too thick or too thin. (If too thick, boondi will be hard; if too thin, it will be flat).

Add a pinch of baking soda (if using) and mix well.

Heat oil for deep frying in a kadai or deep pan over medium-high heat.

**Make Boondi:**

Hold the boondi ladle (jharra) about 4-6 inches above the hot oil.

Pour a ladleful of boondi batter onto the boondi ladle. The batter will fall through the holes into the hot oil, forming small, round pearls.

Fry the boondi in batches. Do not overcrowd the oil.

Fry for only about 30-45 seconds, or until the boondi is light golden and slightly crispy but still soft from inside. They should not be hard. Remove using a slotted spoon and drain excess oil.

Repeat with the remaining batter, cleaning the boondi ladle after each batch if batter sticks.

**Prepare Sugar Syrup:**

In a separate heavy-bottomed pan, combine sugar and water. Heat on medium flame, stirring until the sugar dissolves completely.

Bring the syrup to a boil. Cook until it reaches a one-string consistency (when you take a drop of syrup between your thumb and forefinger and pull apart, a single thread forms).

Turn off the flame. Add cardamom powder, saffron strands (if using), and orange food color (if using). Mix well.

**Combine Boondi with Syrup:**

Immediately add the fried boondi to the hot sugar syrup. Mix gently to ensure all the boondi is coated.

Cover the pan and let it rest for at least 30 minutes to 1 hour, allowing the boondi to absorb the syrup and become soft and juicy.

**Roast Dry Fruits and Bind:**

In a small pan, melt 2 tablespoons of ghee.

]Add broken cashew nuts and roast until light golden. Then add raisins and roast until they puff up.

Add these roasted dry fruits and the ghee they were roasted in to the boondi-syrup mixture. Mix well.

**Shape Laddus:**

While the mixture is still warm (but cool enough to handle), take a small portion of the mixture and press it firmly between your palms to form a tight, round laddu.

If the mixture seems too dry to form laddus, you can sprinkle a tablespoon or two of warm milk and mix again.

**Cool and Store:**

Arrange the prepared boondi laddus on a plate and let them cool completely.

Once cooled, store them in an airtight container at room temperature. Boondi laddus stay fresh for 1-2 weeks.

### బూందీ లడ్డు (Boondi Laddu) – తీపి శనగపిండి ఉండలు

బూందీ లడ్డు ఒక సాంప్రదాయ మరియు అత్యంత ప్రసిద్ధ భారతీయ తీపి వంటకం, ఆంధ్రప్రదేశ్ మరియు తెలంగాణతో సహా అన్ని ప్రాంతాలలో ఇది ఎంతో ఆదరించబడుతుంది. ఈ రుచికరమైన గుండ్రని స్వీట్లు వేయించిన శనగపిండి (బూందీ) యొక్క చిన్న, బంగారు ముత్యాలతో తయారు చేయబడతాయి, సుగంధ చక్కెర పాకంలో నానబెట్టి, ఆపై నెయ్యితో కలిపి యాలకులు మరియు ఎండు పండ్లతో రుచిగా చేయబడతాయి. అవి పండుగలు, వివాహాలు మరియు వేడుకలలో ఒక ప్రధానమైనవి.

**కావాల్సినవి (Ingredients):**

**బూందీ కోసం:**

1 కప్పు శనగపిండి

¾ కప్పు నీరు (సుమారు, అవసరాన్ని బట్టి సర్దుబాటు చేయండి)

చిటికెడు బేకింగ్ సోడా (ఐచ్ఛికం, కరకర కోసం)

వేయించడానికి సరిపడా నూనె

**చక్కెర పాకం కోసం:**

1 ½ కప్పుల చక్కెర

¾ కప్పు నీరు

¼ టీస్పూన్ యాలకుల పొడి

కొన్ని కుంకుమపువ్వు పోగులు (ఐచ్ఛికం, 1 టేబుల్ స్పూన్ గోరువెచ్చని పాలలో నానబెట్టినవి)

కొన్ని చుక్కల ఆరెంజ్ ఫుడ్ కలర్ (ఐచ్ఛికం)

**కలపడానికి మరియు రుచి కోసం:**

2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి (స్పష్టం చేసిన వెన్న)

10-12 జీడిపప్పులు, విరిచినవి

10-12 ఎండుద్రాక్షలు

**ప్రత్యేక పరికరాలు:**

బూందీ గరిటె (సమాన పరిమాణంలో రంధ్రాలు ఉన్న గరిటె, "జార" లేదా "బూందీ జాలి" అని పిలుస్తారు)

**తయారీ విధానం (Instructions):**

**బూందీ పిండి సిద్ధం చేయడం:**

ఒక మిక్సింగ్ బౌల్‌లో, శనగపిండి మరియు నీటిని నెమ్మదిగా కలుపుతూ, నిరంతరం కలిపి నునుపైన, ఉండలు లేని, పోయడానికి వీలైన చిక్కదనం గల పిండిని తయారు చేయండి. అది చాలా చిక్కగా లేదా చాలా పల్చగా ఉండకూడదు. (చాలా చిక్కగా ఉంటే, బూందీ గట్టిగా ఉంటుంది; చాలా పల్చగా ఉంటే, అది చదునుగా ఉంటుంది).

చిటికెడు బేకింగ్ సోడా (ఉపయోగిస్తుంటే) వేసి బాగా కలపండి.

కడాయి లేదా లోతైన పాన్‌లో మధ్యస్థ-అధిక మంటపై డీప్ ఫ్రైయింగ్ కోసం నూనె వేడి చేయండి.

**బూందీ తయారు చేయడం:**

బూందీ గరిటె (జార)ను వేడి నూనెకు సుమారు 4-6 అంగుళాల పైన పట్టుకోండి.

ఒక గరిటెడు బూందీ పిండిని బూందీ గరిటెపై పోయండి. పిండి రంధ్రాల ద్వారా వేడి నూనెలోకి పడి, చిన్న, గుండ్రని ముత్యాలను ఏర్పరుస్తుంది.

బూందీని బ్యాచ్‌లలో వేయించండి. నూనెను నింపకుండా ఉండండి.

కేవలం 30-45 సెకన్లు వేయించండి, లేదా బూందీ లేత బంగారు రంగులోకి మారి కొద్దిగా కరకరలాడుతూ లోపల ఇంకా మృదువుగా ఉండే వరకు. అవి గట్టిగా ఉండకూడదు. చిల్లుల గరిటెతో తీసి అదనపు నూనెను తీసివేయండి.

మిగిలిన పిండితో పునరావృతం చేయండి, పిండి అంటుకుంటే ప్రతి బ్యాచ్ తర్వాత బూందీ గరిటెను శుభ్రం చేయండి.

**చక్కెర పాకం సిద్ధం చేయడం:**

ఒక ప్రత్యేక మందపాటి అడుగున ఉన్న పాన్‌లో, చక్కెర మరియు నీటిని కలపండి. మధ్యస్థ మంటపై వేడి చేయండి, చక్కెర పూర్తిగా కరిగే వరకు కలుపుతూ ఉండండి.

పాకాన్ని మరిగించండి. అది ఒక తీగ పాకం చిక్కదనం వచ్చేవరకు ఉడికించండి (మీరు మీ బొటనవేలు మరియు చూపుడు వేలు మధ్య ఒక చుక్క పాకాన్ని తీసుకుని విడదీసినప్పుడు, ఒకే దారం ఏర్పడాలి).

పొయ్యి ఆర్పేయండి. యాలకుల పొడి, కుంకుమపువ్వు పోగులు (ఉపయోగిస్తుంటే), మరియు ఆరెంజ్ ఫుడ్ కలర్ (ఉపయోగిస్తుంటే) కలపండి. బాగా కలపండి.

**బూందీని పాకంలో కలపడం:**

వెంటనే వేయించిన బూందీని వేడి చక్కెర పాకంలో కలపండి. బూందీ అంతా పూత పడేలా సున్నితంగా కలపండి.

పాన్‌ను మూతతో కప్పి కనీసం 30 నిమిషాల నుండి 1 గంట వరకు విశ్రాంతి తీసుకోండి, బూందీ పాకాన్ని గ్రహించి మృదువుగా మరియు జ్యూసీగా మారడానికి వీలు కల్పించండి.

**ఎండు పండ్లను వేయించి కలపడం:**

ఒక చిన్న పాన్‌లో, 2 టేబుల్ స్పూన్ల నెయ్యి కరిగించండి.

విరిచిన జీడిపప్పులను వేసి లేత బంగారు రంగు వచ్చేవరకు వేయించండి. తరువాత ఎండుద్రాక్షలను వేసి అవి ఉబ్బే వరకు వేయించండి.

ఈ వేయించిన ఎండు పండ్లను మరియు వాటిని వేయించిన నెయ్యిని బూందీ-పాకం మిశ్రమంలో కలపండి. బాగా కలపండి.

**లడ్డూలు తయారు చేయడం:**

మిశ్రమం ఇంకా వెచ్చగా ఉన్నప్పుడు (కానీ పట్టుకోవడానికి తగినంత చల్లగా ఉన్నప్పుడు), మిశ్రమంలో చిన్న భాగాన్ని తీసుకుని, మీ అరచేతుల మధ్య గట్టిగా నొక్కండి, గట్టి, గుండ్రని లడ్డును తయారు చేయండి.

లడ్డూలు తయారు చేయడానికి మిశ్రమం చాలా పొడిగా అనిపిస్తే, మీరు ఒక టేబుల్ స్పూన్ లేదా రెండు వెచ్చని పాలను చల్లి మళ్ళీ కలపవచ్చు.

**చల్లబరచి నిల్వ చేయడం:**

తయారు చేసిన బూందీ లడ్డూలను ఒక ప్లేట్‌పై అమర్చి పూర్తిగా చల్లబరచండి.

చల్లబడిన తర్వాత, వాటిని గాలి చొరబడని కంటైనర్‌లో గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయండి. బూందీ లడ్డూలు 1-2 వారాల వరకు తాజాగా ఉంటాయి.